WARMING DRAWER OWNER'S MANUAL
MANUEL D'UTILISATION DU TIROIR-RÉCHAUD
MANUAL DEL PROPIETARIO DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO

Table of Contents/Table des matières/Índice

WARMING DRAWER SAFETY 1
Warming Drawer Safety 2
WARMING DRAWER USE 4
Control Knob 4
Moist-Dry Slide Control 4
Setting the Controls 4
Warming Cookware 5
Positioning Racks and Pans 5
Proofing Bread 5
Slow Cook Function 6
Handle Kits 6
WARMING DRAWER CARE 6
Drawer Slides 6
Warming Drawer 6
General Cleaning 6
INSTALLATION REQUIREMENTS 7
Tools and Parts 7
Location Requirements 7
Electrical Requirements 10
INSTALLATION INSTRUCTIONS 11
Install Warming Drawer 11
Complete Installation 11
CUSTOM DRAWER FRONT INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR WARMING DRAWER 11
Tools and Parts 11
Install Custom Drawer Front Panel ... 12
TROUBLESHOOTING 13
Troubleshooting 13
ASSISTANCE OR SERVICE 13
In the U.S.A. 13
Accessories U.S.A. 13
In Canada 13

SÉCURITÉ DU TIROIR-RÉCHAUD 14
Sécurité du tiroir-réchaud 14
UTILISATION DU TIROIR-RÉCHAUD 16
Bouton de commande 16
Curseur de réglage Moist-Dry (Humide-sec) 16
Réglage des commandes 16
Réchauffement d'un ustensile 17
Positionnement des grilles et des ustensiles 17
Levée du pain 18
Fonction de mijotage 18
Ensembles de poignées 18
ENTRETIEN DU TIROIR-RÉCHAUD 18
Glissières de tiroir 18
Tiroir-réchaud 19
Nettoyage général 19
EXIGENCES D'INSTALLATION 20
Outils et pièces 20
Exigences d'emplacement 20
Spécifications électriques 24
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 24
Installation du tiroir-réchaud 24
Achever l'installation 25
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DE LA FAÇADE DU TIROIR-RÉCHAUD PERSONNALISÉ 25
Outils et pièces 25
Installation d'un panneau de tiroir personnalisé 26
DÉPANNAGE 27
Dépannage 27
ASSISTANCE OU DÉPANNAGE 27
Aux É.-U. 27
Accessoires aux É.-U. 27
Au Canada 28

SEGURIDAD DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO 29
Seguridad del cajón de calentamiento 29
USO DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO 31
Perilla de control 31
Control deslizable Moist-Dry (Húmedo-Seco) 31
Ajuste de los controles 31
Calentamiento de los utensilios de cocina 32
Posición de parrillas y charolas 32
Cómo leudar pan 33
Función Slow Cook (Cocción lenta) 33
Kits de manijas 33
CUIDADO DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO 33
Guías del cajón 33
Cajón de calentamiento 34
Limpieza general 34
REQUISITOS DE INSTALACIÓN 35
Herramientas y piezas 35
Requisitos de ubicación 35
Requisitos eléctricos 39
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 39
Instalar el cajón de calentamiento 39
Completar la instalación 40
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DE FRENTES A MEDIDA PARA CAJONES DE CALENTAMIENTO 40
Herramientas y piezas 40
Instalar el panel frontal del cajón a medida 41
LOCALIZACIÓN DE PROBLEMAS 42
Localización de problemas 42
ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO 42
En EE.UU. 42
Accesorios en EE.UU. 42
En Canadá 43

WARMING DRAWER SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the warming drawer, follow basic precautions, including the following:

- Read all instructions.
- Proper Installation – Be sure the warming drawer is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Warming Drawer for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where warming drawer is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the warming drawer.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the warming drawer.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the warming drawer unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Warming Drawer – Flammable materials should not be stored in a warming drawer.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Drawer – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Placement of Warming Drawer Racks – Always place warming drawer racks in desired location while warming drawer is cool. If rack must be moved while warming drawer is hot, do not let potholder contact hot heating element in warming drawer.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF WARMING DRAWER – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of a warming drawer become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of warming drawer until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the warming drawer may become hot enough to cause burns –among these surfaces are warming drawer vent openings and surfaces near these openings and warming drawer doors.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the warming drawer manufacturer may cause injuries.
- Do not use warming drawer for other than intended use.
- To reduce risk of electric shock, do not mount over a sink.
- This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

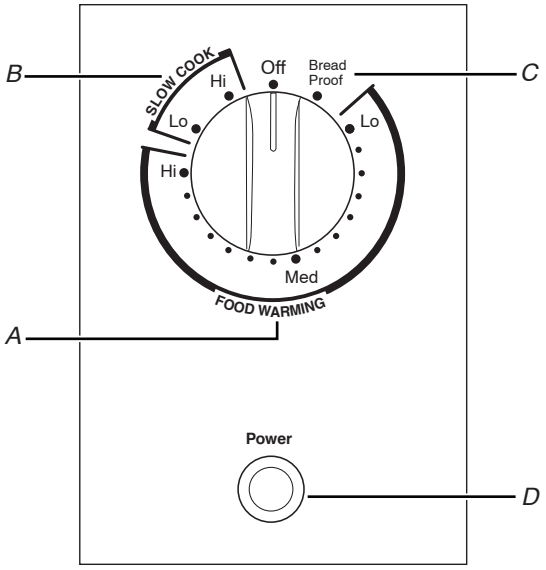
State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

WARMING DRAWER USE

Control Panel



A. Warming drawer temperature control zone
B. Slow cooker temperature control zone
C. Proofing bread control position
D. Power indicator light

Control Knob

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

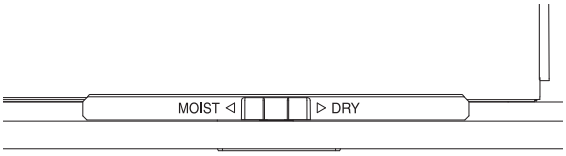
Doing so can result in food poisoning or sickness.

Push in and turn the control knob to turn on the warming drawer. The power indicator light will turn on and remain on while the warming drawer is in operation.

When finished, turn the control knob to OFF to turn off the warming drawer. When the warming drawer is turned off, the power indicator light will go out and the drawer will begin to cool.

The temperature is controlled by rotating the control knob to the desired setting. The temperature setting ranges from Lo to Hi on the warming drawer control to keep heated foods warm at the selected temperatures.

Moist-Dry Slide Control



The Moist-Dry slide control allows you to open or close the vent slots in the door. The MOIST setting holds moisture in, while the DRY setting allows steam and moisture to escape from the drawer.

NOTE: Condensation may form on inner surfaces. This is normal.

To keep foods moist, slide control to MOIST, closing the vents. Closing the vents will seal the drawer and keep hot foods soft and moist.

To keep foods crisp, slide control to DRY, opening the vents. Opening the vents releases moisture from the drawer and keeps hot foods crisp and dry. See the Warming Drawer Temperature Chart in the “Setting the Controls” section.

Setting the Controls

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Warming Drawer is ideal for keeping hot cooked foods at serving temperature. It is designed to operate properly at temperatures down to 32°F (0°C). If the drawer is operated at temperatures colder than 32°F (0°C), performance may be affected.

Different types of food may be placed in the warming drawer at the same time.

When keeping several types of food hot, use the setting for the highest temperature food in the warming drawer. Place foods requiring the highest temperature on the bottom of the drawer and those foods requiring the lowest temperature on the elevated rack.

For best results, do not hold foods in the warming drawer longer than 1 hour. For smaller quantities or heat-sensitive foods, such as eggs, do not hold longer than 30 minutes.

Food must be cooked and at serving temperature before being placed in the warming drawer. Cover foods with a lid.

Breads, pastries, and fruit pies may be heated from room temperature on the HI setting. Remove food from plastic bags and place in oven-safe container.

Oven-safe serving dishes and dinner plates can be heated while the warming drawer is preheating.

NOTE: To conserve heat, place cookware and positioning rack in the warming drawer before preheating.

To Use:

1. Push in and turn the control knob to the desired food warming setting: Lo (low), between Lo and Med (medium low), Med (medium), between Med and Hi (medium high), or Hi (high).

   NOTE: For best results, meats, seafood, poultry and any foods containing meat, seafood or poultry should be set to medium or higher.
2. Select MOIST or DRY setting.
3. Allow warming drawer to preheat. Recommended minimum preheating times are 5 minutes for Lo, 10 minutes for Med, and 20 minutes for Hi.
4. Push in and turn the control knob to OFF when finished.

WARMING DRAWER TEMPERATURE CHART

Different foods require different settings in order to maintain the ideal serving temperature. Use the following chart as a guide.

You can set the drawer temperature anywhere between Lo and Hi. For best results, meats, seafood and poultry should be set to medium or higher. Cover food, if desired, to maintain heat and moisture.

When keeping several different types of food hot, set the drawer to the food requiring the highest temperature setting. Place item(s) requiring the highest temperature on the bottom of the drawer and those items requiring the lowest temperature on the rack.

FOOD	SETTING
Bacon	Med to Hi - DRY
Beef, medium and well-done	Med to Hi - MOIST
Bread, hard rolls	Med - DRY
Bread, soft rolls	Med - MOIST
Casseroles - with a crisp top Casseroles	Med - DRY Med - MOIST
Coffee cake	Med - MOIST
Cooked cereal	Med to Hi - MOIST
Eggs	Hi - MOIST
Fish, Seafood (no breading)	Hi - MOIST
Fish, Seafood (breaded)	Hi - DRY
Fried foods	Hi - DRY
Gravy, Cream Sauces	Hi - MOIST
Ham	Med Hi - MOIST
Hors d'oeuvres (crisp)	Hi - DRY
Lamb	Med to Hi - MOIST
Pancakes, waffles	Hi - DRY
Pies, single crust	Med - DRY
Pies, double crust	Med to Lo - DRY
Pizza	Hi - DRY
Pork	Med to Hi - MOIST
Potatoes, baked	Med - DRY
Potatoes, mashed	Med to Hi - MOIST
Poultry	Hi - DRY
Vegetables	Med to Hi - MOIST

Warming Cookware

Use only cookware approved for oven use. Follow the cookware manufacturer's instructions.

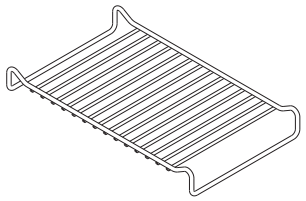
Positioning Racks and Pans

Positioning Rack

The 2 racks accompanying your warming drawer will fit from front to back or side to side.

NOTE: The warming drawer must be fully opened when placing or removing racks.

Each rack raises an oven-safe container 1⅛" (2.86 cm) from the bottom of the drawer.



Keep the number of times the drawer is opened to a minimum in order to maintain set temperature in the warming drawer.

Optional Pans (accessory)

The warming drawer includes 2 pan support rails designed to hold a variety of serving pan sizes. Pan sizes that can be used are 1/6, 1/9, 1/3, 1/2, and 2/3. A full size serving pan can be placed across the width of the 27" (68.6 cm) and 30" (76.2 cm) warming drawer.

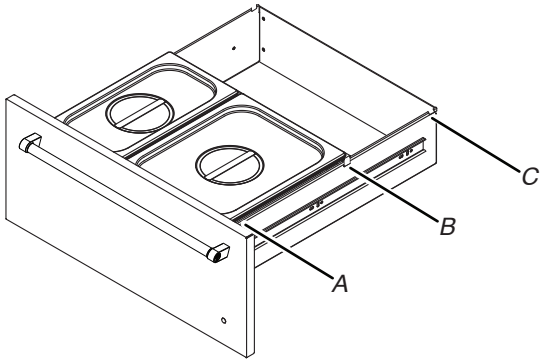
Other size serving pans can be purchased at various retailers and restaurant supply stores.

Please refer to the following chart to determine the correct positioning of the pan support rails for each of the pan sizes.

Pan Size	Pan Support Rails
Full*	Positions 1 and 3
2/3	Positions 1 and 3
1/2	Positions 1 and 3
1/3	Positions 1 and 3 or 1 and 2
1/6	Positions 1 and 2
1/9	Positions 1 and 2

*Full size pans cannot be used with the 24" (61 cm) warming drawer.

When using serving pans, make sure the pan support rails are properly installed in the locator notch before inserting pans.



A. Position 1 pan support rail locator notch
B. Position 2 pan support rail locator notch
C. Position 3 pan support rail locator notch

Proofing Bread

Proofing bread prepares dough for baking by activating the yeast. Check dough periodically for progress.

To Proof:

1. Cover dough with lightly oiled waxed paper and place temperature safe bowl(s) on rack.
2. Set control knob to PROOF setting.
3. Place vent on MOIST setting.
4. Verify doneness by pressing 2 fingers 1/2" (1.3 cm) into dough. If indentation remains, the dough is ready.

For second proofing of dough, repeat steps 1-4.

Slow Cook Function

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The SLOW COOK function in the warming drawer cooks food slowly at a low temperature over a long period of time, similar to a countertop slow cooker.

When the warming drawer is installed outdoors, the SLOW COOK function should not be used when the temperature is below 32°F (0°C).

There are 2 settings: Hi and Lo. Guidelines for cooking times are 4 to 5 hours for Hi and 8 to 10 hours for Lo. Smaller quantities of food may require less time, while larger quantities may require more time.

When slow cooking, use serving pans or oven-safe cookware.

Before slow cooking, thaw frozen foods completely.

IMPORTANT: Brown roasts thoroughly before starting to slow cook.

To Use:

1. Push in and turn control knob to the SLOW COOK zone and set the desired temperature: Lo or Hi. Preheating is not necessary.
2. Place food into warming drawer. Food should be placed directly on the bottom of the warming drawer. Do not use the rack.
3. Close the warming drawer. Be sure that the warming drawer is completely closed during operation.
4. Turn control knob to OFF when finished.

Handle Kits (Accessory)

Handle kits are available for customizing the front of the warming drawer to match other KitchenAid® home appliances. See the “Assistance or Service” section to order.

WARMING DRAWER CARE

Drawer Slides

The drawer slides allow you to fully extend the drawer for easier cleaning. If necessary, the drawer can be removed.

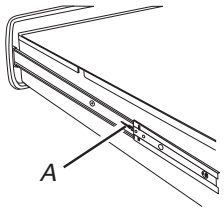
NOTE: Load capacity for the drawer is 100 lbs (45 kg).

Warming Drawer

Remove all items from inside the warming drawer, and allow the warming drawer to cool completely before attempting to remove the drawer.

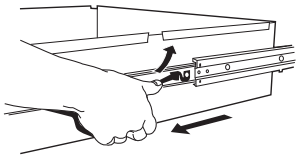
To Remove:

1. Open drawer to its fully open position.
2. Locate the black tabs on both sides of the drawer.



A. Tab

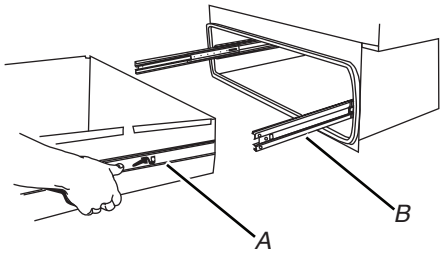
3. Lift the tab up on the right side of the drawer and press the tab down on the left side of the drawer at the same time. Then pull drawer out another inch to disengage latch.



4. Hold the drawer by the sides (not by the front). Pull it slowly all the way out.

To Replace:

1. Align the drawer rails with the receiving slides.



A. Drawer rail
B. Drawer slide

2. Push drawer in all the way.
3. Gently open and close the drawer to ensure it is seated properly on the slices.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the warming drawer and the drawer accessories are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL SURFACES

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- Affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):

  See “Assistance or Service” section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots

CONTROL KNOB

Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knob.

When replacing knob, make sure knob is in the Off position.

Cleaning Method:

- Soap and water:

  Pull knob straight away from control panel to remove. Wash, rinse and dry with a soft cloth.

WARMING DRAWER

Cleaning Method:

Routine cleaning

- Paper towel and spray glass cleaner:

  Make sure drawer is cool. Follow manufacturer’s instructions.
- Warm, soapy water or all-purpose cleaner and a nonabrasive, plastic scrubbing pad:

  Wash, wipe with clean water and dry thoroughly.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner W10355010 (not included):

  See “Assistance or Service” section to order.

Stubborn stains and baked-on residue

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Mildly abrasive cleanser or stainless-steel cleaners and a damp cloth or sponge.

  Wash, wipe with clean water and dry thoroughly. Repeat if necessary.

RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad and warm, soapy water:

  Wash, rinse and dry thoroughly.

INSTALLATION REQUIREMENTS

Tools and Parts

Gather the required tools and parts before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

Tools Needed

- Phillips screwdriver
- Flat-blade screwdriver
- Measuring tape
- Level
- Drill
- $1\frac{3}{8}$" (3.5 cm) hole saw

Parts Supplied

- Two #8-18 x 1/2" screws
- Lens (for panel ready models)
- Two machine screws (for panel ready models)
- Two handle anchors (for panel ready models)

Check local codes. Check existing electrical supply. See “Electrical Requirements.” It is recommended that all electrical connections be made by a licensed, qualified electrical installer.

Location Requirements

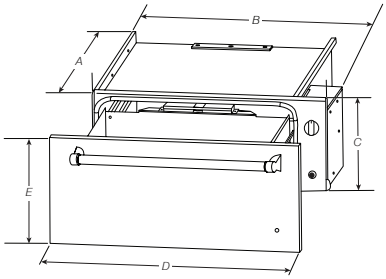
IMPORTANT: Observe all governing codes and ordinances.

- Cutout dimensions that are shown must be used. Given dimensions provide minimum clearance with warming drawer.
- Recessed installation area must provide complete enclosure around the recessed portion of the warming drawer.
- Grounded electrical supply is required. See “Electrical Requirements” section.
- Electrical supply outlet should be located in the rear wall on the upper right-hand side of the cutout or in an adjacent cabinet. The outlet must be recessed. If the electrical outlet is located in an adjacent cabinet, a $1\frac{3}{8}$" (3.5 cm) minimum diameter hole should have been drilled in the back of the cutout or support surface to pass the power supply cord through to the outlet.
- Warming drawer support surface must be solid, level, and flush with bottom of cabinet cutout.
- Warming drawers with oiled bronze, black glass, and white glass panels are approved for indoor use only.
- Support surface must be solid, level, and flush with the bottom of the cabinet cutout.
- 24" (61.0 cm) minimum cabinet depth.

For best performance results make sure the warming drawer is leveled before completing installation. There is no way to level the warming drawer after it has been installed. If the installation is not level, the door may slide open or not seal tightly, allowing heat to escape.

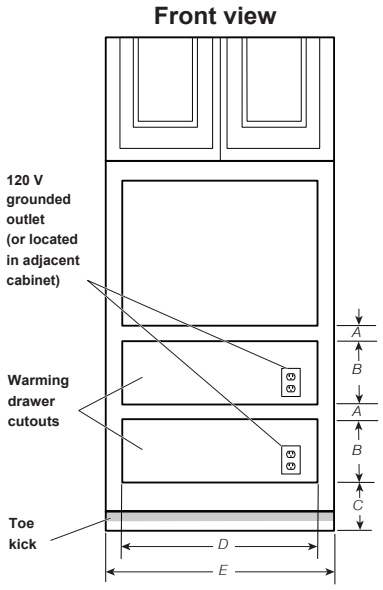
NOTE: If installing the warming drawer below another product, refer to that product’s literature for any installation requirements.

Product Dimensions



WARMING DRAWER SIZE	OVEN DEPTH (A)	RECESSED WIDTH (B)	RECESSED HEIGHT (C)	OVERALL WIDTH (D)	DRAWER FRONT HEIGHT (E)
24" (60.9 cm)	23 1/8" (58.7 cm)	22 1/4" (56.5 cm)	9" (22.9 cm)	23 3/4" (60.3 cm)	10 1/4" (26.1 cm)
27" (68.6 cm)	23 1/8" (58.7 cm)	25 1/4" (64.1 cm)	9" (22.9 cm)	26 3/4" (67.9 cm)	10 1/4" (26.1 cm)
30" (76.2 cm)	23 1/8" (58.7 cm)	28 1/4" (71.8 cm)	9" (22.9 cm)	29 3/4" (75.6 cm)	10 1/4" (26.1 cm)

Clearance Dimensions



WARMING DRAWER SIZE	MINIMUM BETWEEN CUTOUTS (A)	CUTOUT HEIGHT (B)	MINIMUM/ RECOMMENDED (C)	CUTOUT WIDTH (D)	MINIMUM CABINET WIDTH
24" (60.9 cm)	2 1/2" (6.4 cm)	9 1/8" (23.2 cm)	1" (2.5 cm)/ 4 1/4" (10.8 cm)	22 1/2" (57.1 cm)	24" (60.9 cm)
27" (68.6 cm)	2 1/2" (6.4 cm)	9 1/8" (23.2 cm)	1" (2.5 cm)/ 4 1/4" (10.8 cm)	25 1/2" (64.8 cm)	27" (68.6 cm)
30" (76.2 cm)	2 1/2" (6.4 cm)	9 1/8" (23.2 cm)	1" (2.5 cm)/ 4 1/4" (10.8 cm)	28 1/2" (72.4 cm)	30" (76.2 cm)

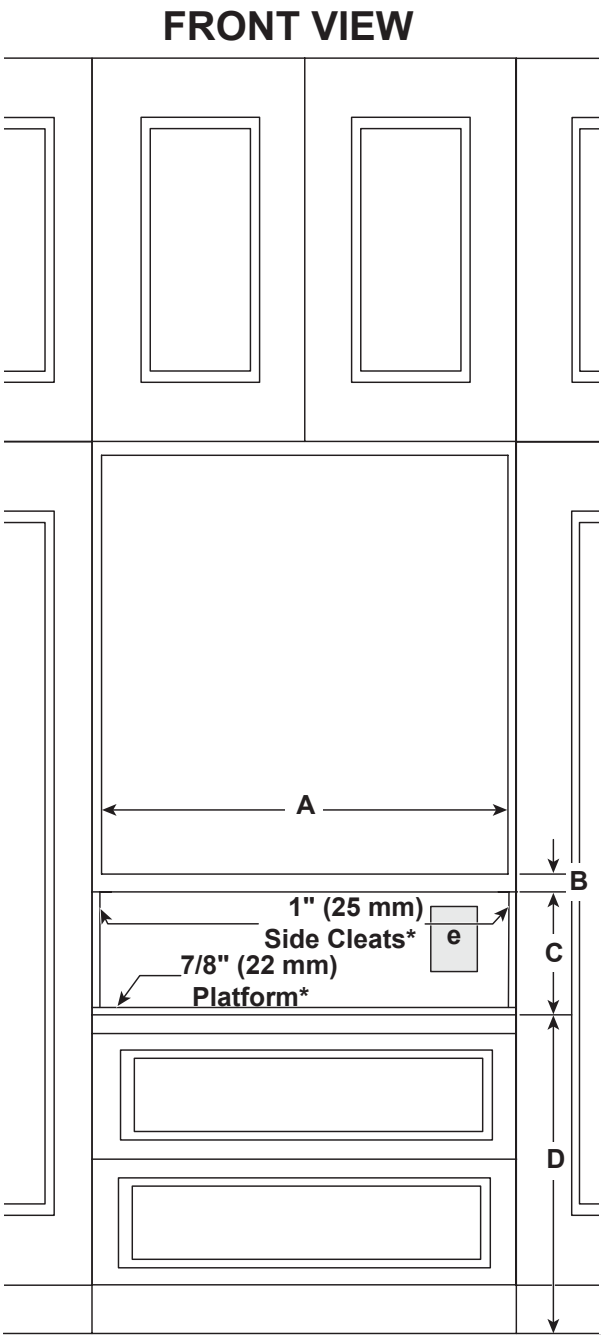
Warming drawer can be installed as an indoor single or double installation or installed under a single oven. Two warming drawers under a single oven are shown.

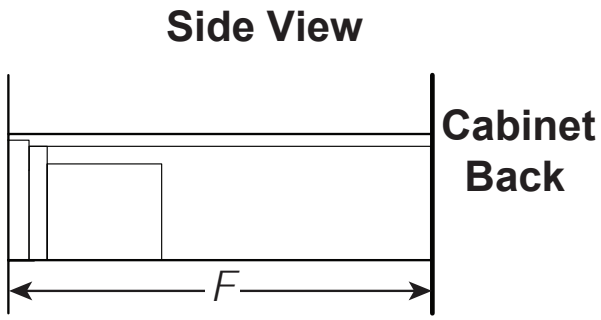
NOTE: The warming drawer cannot be leveled after being installed.

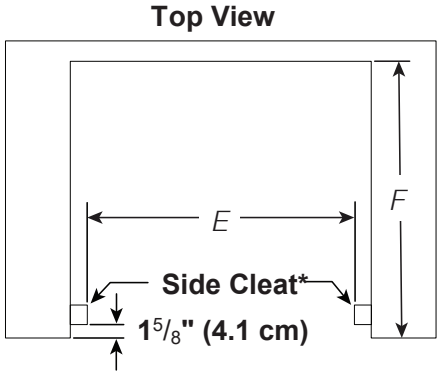
Custom Wood Drawer Front

If you plan to install a custom wood panel to match your cabinets, we recommend consulting a qualified cabinetmaker or carpenter. The back of the wood panel must be sealed to avoid moisture damage.

Clearance Dimensions — Flush Installation







		27" Models	30" Models
A	Width of flush inset cutout (minimum)	27 1/4" (69.2 cm)	30 1/4" (76.8 cm)
B	Height between cutouts (minimum)	2 1/2" (6.4 cm)	2 1/2" (6.4 cm)
C	Height of flush inset cutout (minimum)	10 3/4" (27.3 cm)	10 3/4" (27.3 cm)
D	Bottom of cutout to floor (recommended)	8 1/4" (21 cm)	8 1/4" (21 cm)
	Bottom of cutout to floor (minimum)	5" (12.7 cm)	5" (12.7 cm)
E	Width of opening (minimum)	25 1/2" (64.8 cm)	28 1/2" (72.4 cm)
F	Depth of cutout (minimum)	25" (63.5 cm)	25" (63.5 cm)
e	Recommended outlet location		

Flush Installation Requirements

A 25" (63.5 cm) minimum cutout depth is required.

These dimensions will result in a 1/4" (6 mm) reveal on all sides of the warming drawer.

*The front face of the cleats and platforms will be visible and should be treated as a finished surface.

Electrical Requirements

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

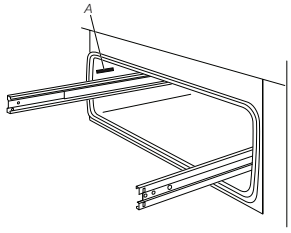
IMPORTANT: The warming drawer must be electrically grounded in accordance with local codes and ordinances, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified electrical installer determine that the ground path is adequate.

A copy of the above code standards can be obtained from:
National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, OH 44131-5575

- A 120 V, 60 Hz, AC only, 15 A fused, electrical circuit is required. A time-delay fuse or circuit breaker is also recommended. It is recommended that a separate circuit serving only this warming drawer be provided.
- The model/serial/rating plate is located above the left-hand side receiving slide. The warming drawer must be removed to view the model/serial/rating plate. See the illustration below.



A. Model/serial/rating plate

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Install Warming Drawer

⚠WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install or uninstall appliance.

Failure to do so can result in back or other injury.

1. Turn off power supply. Using 2 or more people, move warming drawer close to its final location. Remove and discard shipping materials, tape, and film from the warming drawer. Remove and set aside racks and other parts from inside warming drawer.
2. Check that the warming drawer Temperature control knob is set to the OFF position.
3. Support the warming drawer on a sturdy surface level with the cutout opening.

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

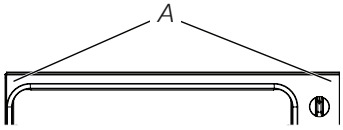
Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

4. Plug the power supply cord into the grounded 3 prong outlet.
5. Slide the warming drawer over halfway into the cutout opening.
6. Open warming drawer and slowly push against the front panel to slide the drawer completely into the cabinet until the flanges on the front panel meet the cabinet face.
7. Use the two #8-18 x1/2" screws provided to secure the warming drawer frame to the cabinet.



A. Two #8-18 x 1/2" screws

Complete Installation

1. Check that all parts are now installed. If there is an extra part, go back through the steps to see which step was skipped.
2. Check that you have all of your tools.
3. Dispose of/recycle all packaging materials.
4. For warming drawer use and cleaning, read the Use and Care Guide.
5. Push in and turn the control knob to HI, and the light should illuminate.

If warming drawer(s) does not operate, check the following:

- Household fuse is intact and tight, or circuit breaker has not tripped.
- Warming drawer is plugged in, and electrical supply is connected.

If you need Assistance or Service:

Please reference the “Warranty” section of the Use and Care Guide.

CUSTOM DRAWER FRONT INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR WARMING DRAWER

Tools and Parts

Gather the required tools and parts before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

Tools Needed

- Phillips screwdriver
- Drill and appropriate bits

Parts Supplied

- Six #8-18 x 1/2" screws (6)
- Indicator light lens
- Two machine screws (for panel ready models)
- Two handle anchors (for panel ready models)

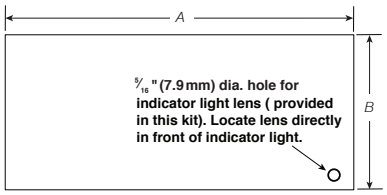
Parts Needed

- Custom drawer front
- Custom handle (optional)
- Adhesive recommended for plastic to wood

Install Custom Drawer Front Panel

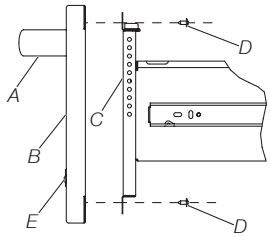
The warming drawer has an interface that will allow a modest range of panel sizes. The actual panel size should be selected by the customer and the contractor to suit the desired effect. It is recommended that a qualified carpenter make and install the custom drawer front and handle(s) to match surrounding cabinetry.

1. Install warming drawer unit as instructed by the Installation Instructions provided with the warming drawer.
2. Create the custom drawer front. Below are the minimum and maximum dimensions for the custom drawer front. The size of the custom drawer front for the warming drawer will vary according to the specific installation. The depth of the panel will vary in order to have the custom warming drawer flush with the surrounding cabinets.



Model	A — MAX	B — MAX	A — MIN	B — MIN
24" (60.9 cm) Warming Darwer	23 3/4" (60.3 cm)	10 5/16" (26.2 cm)	23" (58.4 cm)	9 1/16" (23.0 cm)
27" (68.6 cm) Warming Darwer	26 3/4" (67.9 cm)	10 5/16" (26.2 cm)	26" (66.1 cm)	9 1/16" (23.0 cm)
30" (76.2 cm) Warming Darwer	29 3/4" (75.6 cm)	10 5/16" (26.2 cm)	29" (73.7 cm)	9 1/16" (23.0 cm)

3. It is recommended that if a wood or porous custom drawer front is installed, a high-quality spray polyurethane finish be applied to the inner wood surface.
4. For the lens, drill a 5/16" (7.9 mm) diameter hole through the appearance side of the custom drawer front. This hole will allow the “ON” Indicator Light to be visible through the custom drawer front. To secure the lens, use an adhesive specified for plastic-to-wood application.
5. Install custom handle (not supplied) through custom drawer front.
6. The custom drawer front is fastened to the stainless steel drawer by driving 6 screws through clearance holes in the drawer front into the wooden or other custom made panel.



A. Optional handle
B. Custom door panel
C. Warming drawer front
D. #8-18 x 3/4" screws (6)
E. Lens

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Warming drawer will not operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**

  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

- **Is the power supply cord unplugged?**

  Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- To avoid damage to the cooktop, do not use plastic wrap to cover food because the plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.

Warming drawer does not slide properly

- **Has the drawer been mounted properly on the slides?**

  See “Warming Drawer Care” section.
- **Has the drawer been overloaded?**

  The weight inside the drawer should not exceed 100 lbs (45 kg).
- **Is the drawer load uneven?**

  Redistribute the food to evenly balance the weight.

Excessive moisture on the warming drawer

- **Did you preheat the drawer?**

  Preheat the drawer before each use. See “Warming Drawer Use” section.
- **Is the MOIST-DRY setting correct?**

  Set the MOIST-DRY slide to DRY to vent the moisture.

Cooking results not what expected

- The exterior of beef and pork may become very dark, but not burnt. This is normal. The interior will remain tender and juicy. Poultry will also darken, especially in areas not covered by skin.

ASSISTANCE OR SERVICE

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest KitchenAid designated service center.

In the U.S.A.

Call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free:

1-800-422-1230 or visit our website at **www.kitchenaid.com/owners.**

Our Consultants Provide Assistance With:

- Scheduling of service. KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.
- Features and specifications on our full line of appliances.
- Referrals to local dealers.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).

For Further Assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road

Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free at **1-800-422-1230** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.kitchenaid.com/owners**. Portable appliances, bakeware, cookware, gadgets and textiles are also available.

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free:

1-800-807-6777 or visit our website at **www.kitchenaid.ca/owners**.

Our Consultants Provide Assistance With:

- Scheduling of Service. KitchenAid appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.
- Features and specifications on our full line of appliances.
- Referrals to local dealers.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.

For Further Assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 - 6750 Century Ave.

Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

SÉCURITÉ DU TIROIR-RÉCHAUD

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne <u>suivez pas</u> immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures corporelles lors de l'utilisation du tiroir-réchaud, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

- Lire toutes les instructions.
- Installation correcte – S'assurer que le tiroir-réchaud est bien installé et que la mise à la terre est réalisée par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le tiroir-réchaud pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où le tiroir-réchaud est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque du tiroir-réchaud.
- Porter des vêtements adaptés – Les vêtements pendants ou non ajustés ne doivent jamais être portés lorsqu'on utilise le tiroir-réchaud.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer une quelconque pièce du tiroir-réchaud sans recommandation spécifique du manuel. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Entreposage dans le tiroir-réchaud – Les matières inflammables ne doivent pas être entreposées dans le tiroir-réchaud.
- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de friture – Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur avec agent chimique sec ou mousseux.
- Utiliser uniquement des mitaines sèches – Les mitaines humides ou trempées sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser les maniques toucher des éléments chauffants et chauds. Ne pas utiliser un chiffon ou tout autre tissu encombrant.
- Ouvrir lentement le tiroir – Laisser la chaleur ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place un plat.
- Ne pas faire chauffer un contenant qui n'a pas été ouvert – L'accumulation de pression pourrait faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Position des grilles du tiroir-réchaud – Toujours placer les grilles du tiroir-réchaud à la position souhaitée lorsque le tiroir-réchaud est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le tiroir-réchaud est chaud, ne pas laisser la poignée entrer en contact avec l'élément chaud du tiroir-réchaud.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU TIROIR-RÉCHAUD – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures du tiroir-réchaud peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du tiroir-réchaud qui n'ont pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces du tiroir-réchaud peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures – les ouvertures de ventilation du tiroir-réchaud et les surfaces autour de ces ouvertures, les portes du tiroir-réchaud font partie de ces surfaces.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Ne pas faire fonctionner un appareil dont la prise ou le cordon est endommagé, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou lorsqu'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures corporelles lors de l'utilisation du tiroir-réchaud, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant du tiroir-réchaud peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser le tiroir-réchaud pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
- Pour réduire les risques de décharge électrique, ne pas installer au-dessus d'un évier.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

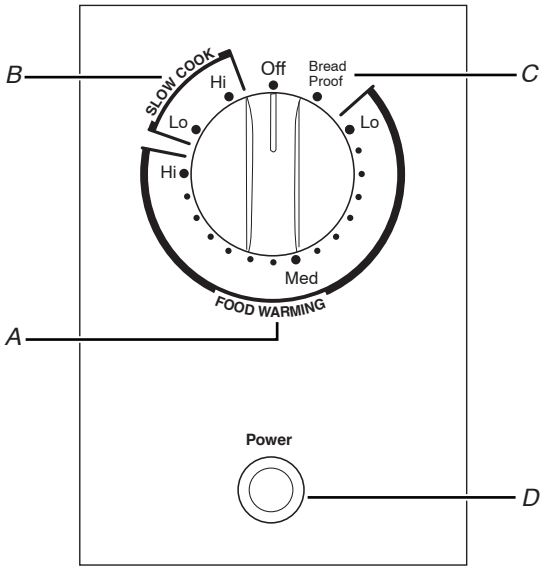
Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de la Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de la Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

UTILISATION DU TIROIR-RÉCHAUD

Tableau de commande



A. Zone de contrôle de la température du tiroir-réchaud
B. Zone de contrôle de la température de cuisson lente
C. Position de contrôle de levée du pain
D. Témoin lumineux d'alimentation

Bouton de commande

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

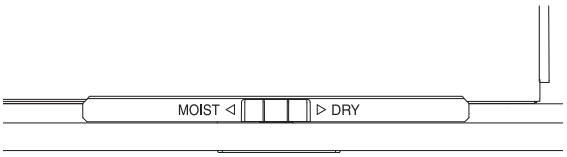
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Enfoncer et tourner le bouton de commande pour mettre en marche le tiroir-réchaud. Le témoin d'alimentation sera allumé et le restera tant que le tiroir-réchaud fonctionne.

À la fin du réchauffage, tourner le bouton de commande à OFF (ARRÊT) pour éteindre le tiroir-réchaud. Lorsque le tiroir-réchaud est éteint, le témoin d'alimentation s'éteint et le tiroir commence à refroidir.

La commande de la température s'effectue par rotation du bouton de commande au réglage désiré. La gamme de température va de Lo (Basse) à Hi (Élevée) sur la commande du tiroir-réchaud pour conserver les aliments chauds aux températures sélectionnées.

Curseur de réglage Moist-Dry (Humide-Sec)



Le curseur de réglage Moist-Dry (Humide-Sec) permet d'ouvrir ou de fermer les ouvertures d'aération dans la porte. Le réglage MOIST (HUMIDE) retient l'humidité tandis que le réglage DRY (SEC) permet à la vapeur et à l'humidité de s'échapper du tiroir.

REMARQUE : De la condensation peut se former sur les surfaces internes. Ceci est normal.

Pour garder les aliments humides, glisser le curseur à MOIST (Humide), les ouvertures d'aération sont alors fermées. La fermeture des ouvertures d'aération scelle le tiroir et garde les aliments tendres et humides.

Pour garder les aliments croustillants, glisser le curseur à DRY (SEC), les ouvertures d'aération sont alors ouvertes. L'ouverture libère l'humidité du tiroir et garde les aliments chauds, croustillants et secs. Voir le tableau de température du tiroir-réchaud dans la section « Réglage des commandes ».

Réglage des commandes

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser d'aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Le tiroir-réchaud est idéal pour garder des aliments cuits et chauds à la température de service. Il est conçu pour fonctionner à des températures pouvant descendre jusqu'à 32 °F (0 °C). Si le tiroir fonctionne à des températures inférieures à 32 °F (0 °C), le rendement peut être affecté.

On peut placer différents types d'aliments dans le tiroir-réchaud en même temps.

Lorsqu'on maintient au chaud plusieurs types d'aliments, utiliser le réglage de température la plus élevée dans le tiroir-réchaud. Placer les aliments nécessitant la température la plus élevée au fond du tiroir et ceux nécessitant la température la plus basse sur la grille supérieure.

Pour les meilleurs résultats, ne pas placer d'aliments dans le tiroir-réchaud pendant plus d'une heure. Pour les quantités plus petites ou les aliments sensibles à la chaleur comme les œufs, ne pas garder plus de 30 minutes.

Les aliments doivent être cuits et à température de service avant d'être placés dans le tiroir-réchaud. Couvrir les aliments avec un couvercle.

Les pains, pâtisseries et tartes aux fruits peuvent être chauffés de la température de la pièce au réglage HI (ÉLEVÉE). Sortir les aliments des sacs de plastique et les placer dans un contenant allant au four.

Les ustensiles de service et assiettes allant au four peuvent être réchauffés pendant que le tiroir-réchaud préchauffe.

REMARQUE : Pour conserver la chaleur, placer l'ustensile de cuisson et la grille dans le tiroir-réchaud avant le préchauffage.

Utilisation :

1. Enfoncer et tourner le bouton de commande au réglage de réchauffage souhaité : Lo (Basse), entre Lo (Basse) et Med (Moyenne), Med (Moyenne), entre Med (Moyenne) et Hi (Élevée) ou Hi (Élevée).

   REMARQUE : Pour les meilleurs résultats, la viande, les fruits de mer, la volaille et tous les aliments contenant de la viande, des fruits de mer ou de la volaille doivent être réchauffés à la température moyenne ou plus élevée.
2. Sélectionner le réglage MOIST (HUMIDE) ou DRY (SEC).
3. Attendre la fin du préchauffage du tiroir-réchaud. Les durées de préchauffage minimales recommandées sont de 5 minutes pour Lo (Basse), 10 minutes pour Med (Moyenne) et 20 minutes pour Hi (Élevé).
4. Enfoncer et tourner le bouton de commande du four à OFF (Arrêt) après avoir terminé.

TABLEAU DE TEMPÉRATURE DU TIROIR-RÉCHAUD

Différents aliments nécessitent différents réglages pour maintenir la température de service idéale. Utiliser le tableau suivant comme guide.

La température du tiroir-réchaud peut être réglée à n'importe quel degré entre Lo (Basse) et Hi (Élevée). Pour les meilleurs résultats, la viande, les fruits de mer et la volaille doivent être réchauffés à la température moyenne ou plus élevée. Si désiré, couvrir les aliments pour maintenir la chaleur et l'humidité.

Lorsqu'on maintient au chaud plusieurs types d'aliments, configurer le tiroir au réglage de l'aliment nécessitant la température la plus élevée. Placer les aliments nécessitant la température la plus élevée au fond du tiroir et ceux nécessitant la température la plus basse sur la grille.

ALIMENT	RÉGLAGE
Bacon	Med (Moyenne) à Hi (Élevée) – DRY (SEC)
Bœuf, à point et bien cuit	Med (Moyenne) à Hi (Élevée) – MOIST (HUMIDE)
Pain, petits pains	Med (Moyenne) – DRY (SEC)
Pain, petits pains mous	Med (Moyenne) – MOIST (HUMIDE)
Mets en sauce – avec surface croustillante Mets en sauce	Med (Moyenne) – DRY (SEC) Med (Moyenne) – MOIST (HUMIDE)
Brioche	Med (Moyenne) – MOIST (HUMIDE)
Céréales cuites	Med (Moyenne) à Hi (Élevée) – MOIST (HUMIDE)
Œufs	Hi (Élevée) – MOIST (HUMIDE)
Poisson, fruits de mer (non panés)	Hi (Élevée) – MOIST (HUMIDE)
Poisson, fruits de mer (panés)	Hi (Élevée) – DRY (SEC)
Aliments frits	Hi (Élevée) – DRY (SEC)
Sauce, sauces à la crème	Hi (Élevée) – MOIST (HUMIDE)
Jambon	Med Hi (Moyenne élevée) – MOIST (HUMIDE)
Hors-d'œuvre (croustillants)	Hi (Élevée) – DRY (SEC)
Agneau	Med (Moyenne) à Hi (Élevée) – MOIST (HUMIDE)
Crêpes, gaufres	Hi (Élevée) – DRY (SEC)
Tartes, croûte simple	Med (Moyenne) – DRY (SEC)
Tartes, croûte double	Med (Moyenne) à Lo (Basse) – DRY (SEC)
Pizza	Hi (Élevée) – DRY (SEC)
Porc	Med (moyenne) à Hi (Élevée) – MOIST (HUMIDE)
Pommes de terre, au four	Med (Moyenne) – DRY (SEC)
Pommes de terre, en purée	Med (Moyenne) à Hi (Élevée) – MOIST (HUMIDE)
Volaille	Hi (Élevée) – DRY (SEC)
Légumes	Med (Moyenne) à Hi (Élevée) – MOIST (HUMIDE)

Réchauffement d'un ustensile de cuisson

N'utiliser que des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson au four. Suivre les instructions du fabricant de l'ustensile de cuisson.

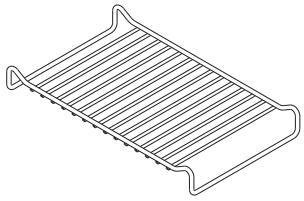
Positionnement des grilles et des ustensiles

Positionnement des grilles

Les 2 grilles fournies avec le tiroir-réchaud s'adapteront d'avant en arrière ou latéralement.

REMARQUE : Le tiroir-réchaud doit être complètement ouvert lorsqu'on place ou retire les grilles.

Chaque grille supporte un récipient allant au four de 1 ⅛ po (2,86 cm) à partir du fond du tiroir.



Ouvrir le tiroir aussi peu souvent que possible pour maintenir la température réglée à l'intérieur.

Ustensiles facultatifs (accessoires)

Le tiroir-réchaud inclut 2 rails de support conçus pour différentes tailles d'ustensiles. Les tailles des ustensiles qui peuvent être utilisés sont les suivantes : 1/6, 1/9, 1/3,1/2 et 2/3. Un ustensile de service complet peut être placé dans la largeur du tiroir-réchaud de 27 po (68,6 cm) et 30 po (76,2 cm).

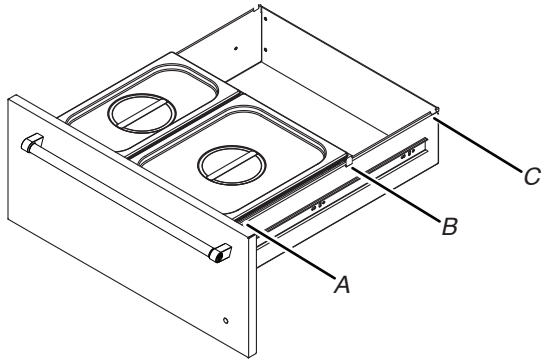
Des ustensiles de service de taille différente peuvent être achetés auprès de nombreux détaillants et magasins de fournitures pour restaurants.

Veuillez consulter le tableau suivant pour déterminer le positionnement correct des rails de support pour chaque taille d'ustensile.

Taille d'ustensile	Rail de support
Plein*	Positions 1 et 3
2/3	Positions 1 et 3
1/2	Positions 1 et 3
1/3	Positions 1 et 3 ou 1 et 2
1/6	Positions 1 et 2
1/9	Positions 1 et 2

*Les ustensiles complets peuvent être utilisés dans un tiroir-réchaud de 24 po (61 cm).

Lors de l'utilisation d'ustensiles de service, s'assurer que le rail de support est bien installé dans l'encoche de positionnement avant d'insérer les ustensiles.



A. Encoche de repère du rail de support d'ustensile –Position 1
B. Encoche de repère du rail de support d'ustensile –Position 2
C. Encoche de repère du rail de support d'ustensile –Position 3

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Vérifier régulièrement la progression de la levée de la pâte.

Faire lever la pâte :

1. Couvrir la pâte de papier ciré légèrement huilé et placer le ou les bols résistants à la chaleur sur la grille.
2. Placer le bouton de commande au réglage PROOF (LEVÉE).
3. Placer le curseur au réglage MOIST (HUMIDE).
4. Vérifier la cuisson en enfonçant 2 doigts à 1/2 po (1,3 cm) dans la pâte. Si l'empreinte demeure, la pâte est prête.

Pour la seconde levée de la pâte, suivre les étapes 1-4.

Fonction de mijotage

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La fonction SLOW COOK (CUISSON LENTE) du tiroir-réchaud permet de cuire les aliments lentement à basse température pendant une longue période, comme dans une mijoteuse de comptoir.

Lorsque le tiroir-réchaud est installé à l'extérieur, la fonction SLOW COOK (CUISSON LENTE) ne doit pas être utilisée si la température extérieure est inférieure à 32 °F (0 °C).

Il y a 2 réglages : Hi (Élevée) et Lo (Basse). Les durées de cuisson conseillées sont de 4 à 5 heures pour Hi (Élevée) et 8 à 10 heures pour Lo (Basse). Les quantités de nourriture plus petites peuvent demander moins de temps de cuisson, alors que les grandes quantités nécessitent une cuisson plus longue.

Lorsqu'on utilise la cuisson lente, cuire dans des ustensiles de cuisson ou de service résistants à la chaleur.

Avant d'utiliser la fonction de cuisson lente, décongeler totalement les aliments congelés.

IMPORTANT : Faire brunir complètement les rôtis avant de commencer le mijotage.

Utilisation :

1. Enfoncer et faire tourner le bouton de commande vers la zone SLOW COOK (CUISSON LENT), puis régler la température souhaitée : Lo (Basse) ou Hi (Élevée). Le préchauffage n'est pas nécessaire.
2. Placer les aliments dans le tiroir-réchaud. Les aliments doivent être placés directement au fond du tiroir-réchaud. Ne pas utiliser la grille.
3. Fermer le tiroir-réchaud. S'assurer que le tiroir-réchaud est complètement fermé pendant le fonctionnement.
4. Tourner le bouton de commande à OFF (ARRÊT) après avoir terminé.

Trousse de poignées (accessoire)

Une trousse de poignée est disponible pour personnaliser la façade du tiroir-réchaud et s'harmoniser avec les autres appareils ménagers KitchenAid®. Voir la section « Assistance ou dépannage » pour commander.

ENTRETIEN DU TIROIR-RÉCHAUD

Glissières de tiroir

Les glissières de tiroir permettent de déployer le tiroir complètement pour faciliter le nettoyage. Le tiroir peut être enlevé au besoin.

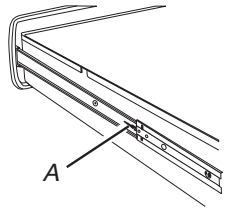
REMARQUE : La capacité de charge pour le tiroir est de 100 lb (45 kg).

Tiroir-réchaud

Enlever tous les articles de l'intérieur du tiroir-réchaud et laisser le tiroir refroidir complètement avant d'essayer de retirer.

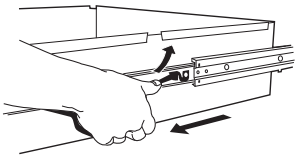
Retrait :

1. Ouvrir le tiroir complètement.
2. Localiser les onglets noirs des deux côtés du tiroir.



A. Onglet

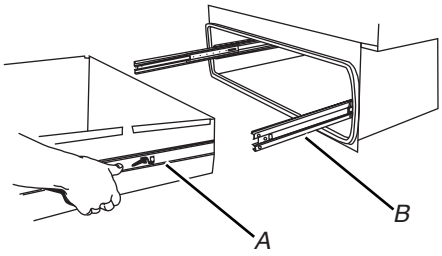
3. Soulever l'onglet du côté droit du tiroir et appuyer sur l'onglet du côté gauche du tiroir en même temps. Tirer ensuite le tiroir vers l'extérieur d'un autre pouce pour le dégager du loquet.



4. Maintenir le tiroir par ses côtés (pas par l'avant). Retirer complètement et lentement le tiroir.

Remise en place :

1. Aligner les rails du tiroir avec les glissières.



A. Rail du tiroir
B. Glissière de tiroir

2. Pousser le tiroir complètement.
3. Ouvrir et fermer délicatement le tiroir pour s'assurer qu'il est bien engagé dans les glissières.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le tiroir-réchaud et les accessoires du tiroir sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant affresh® pour acier inoxydable – numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) :

  Voir la section « Assistance ou service » pour commander.
- Détergent liquide ou nettoyant tout usage :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure

BOUTON DE COMMANDE

Ne pas utiliser un tampon de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant à four.

Ne pas immerger le bouton de commande.

Lors de la réinstallation du bouton, s'assurer que le bouton est à la position Off (Arrêt).

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau :

  Tirer le bouton directement hors du tableau de commande pour l'enlever. Laver, rincer et sécher avec un chiffon doux.

TIROIR-RÉCHAUD

Méthode de nettoyage :

Nettoyage régulier

- Essuie-tout et nettoyant à verre en vaporisateur :

  S'assurer que le tiroir est froid. Suivre les instructions du fabricant.
- Eau tiède savonneuse ou nettoyant tout-usage et tampon à récurer en plastique, non abrasif :

  Laver à l'eau propre, essuyer et bien sécher.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers W10355010 (vendu séparément) :

  Voir la section « Assistance ou service » pour commander.

Taches tenaces et résidus de cuisson

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Détergent légèrement abrasif ou nettoyant pour acier inoxydable avec chiffon humide ou éponge.

  Laver à l'eau propre, essuyer et bien sécher. Répéter au besoin.

GRILLES

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier, eau tiède savonneuse :

  Laver, rincer et sécher complètement.

EXIGENCES D'INSTALLATION

Outils et pièces

Rassembler les outils et pièces nécessaires avant d'entreprendre l'installation. Lire et observer les instructions fournies avec chacun des outils de la liste ci-dessous.

Outils nécessaires

- Tournevis à tête cruciforme
- Tournevis à tête plate
- Ruban à mesurer
- Niveau
- Perceuse
- Scie à guichet de 1 3/8 po (3,5 cm)

Pièces fournies

- Deux vis no 8-18 x 1/2 po
- Lentilles (pour les modèles prêts pour un panneau)
- Deux vis à métaux (pour les modèles prêts pour un panneau)
- Deux ancrages de poignée (pour les modèles prêts pour un panneau)

Consulter les codes locaux. Vérifier l'alimentation électrique existante. Consulter les « Spécifications électriques ». Il est recommandé de faire réaliser tous les raccordements électriques par un électricien qualifié agréé.

Exigences d'emplacement

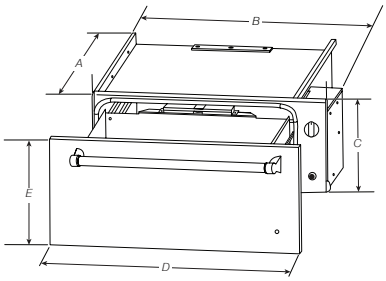
IMPORTANT : Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur.

- Il est nécessaire d'utiliser les dimensions de l'ouverture à aménager indiquées. Ces dimensions prennent en compte les dégagements de séparation minimums à respecter.
- L'espace d'installation dans un encastrement doit permettre la formation d'une enceinte complète autour de la partie encastrée du tiroir-réchaud.
- Une source d'électricité avec liaison à la terre est nécessaire. Voir la section « Spécifications électriques ».
- La prise électrique doit être située dans le mur arrière du côté droit de l'ouverture ou dans une armoire adjacente. La prise doit être encastrée. Si la prise électrique est située dans une armoire adjacente, un trou de 1 3/8 po (3,5 cm) de diamètre minimum doit avoir été percé à l'arrière de l'ouverture ou de la surface de support pour faire passer le cordon d'alimentation.
- La surface de support du tiroir-réchaud doit être robuste, horizontale et en affleurement avec le bas de l'ouverture découpée dans l'armoire.
- Les tiroirs-réchauds avec des panneaux en bronze huilé, en verre noir et en verre blanc sont approuvés pour une utilisation à l'intérieur seulement.
- La surface de support doit être robuste, horizontale et en affleurement avec le bas de l'ouverture découpée dans l'armoire.
- Profondeur minimale de l'armoire : 24 po (61,0 cm).

Pour le meilleur rendement, vérifier que le tiroir-réchaud est d'aplomb avant d'achever l'installation. Il est impossible de régler l'aplomb du tiroir-réchaud après son installation. Si l'installation n'est pas d'aplomb, la porte risque de s'ouvrir ou de ne pas fermer hermétiquement, ce qui laissera la chaleur s'échapper.

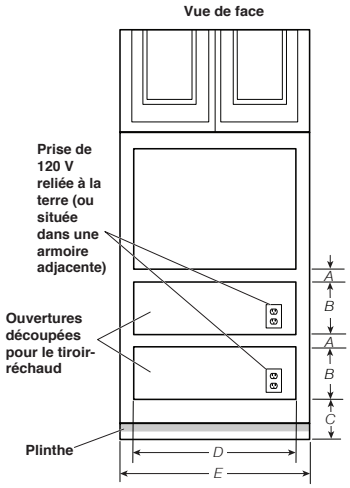
REMARQUE : Si le tiroir-réchaud est installé en dessous d'un autre produit, consulter la documentation de ce produit pour connaître les exigences d'installation.

Dimensions du produit



TAILLE DU TIROIR-RÉCHAUD	PROFONDEUR DU FOUR (A)	LARGEUR D'ENCASTREMENT (B)	HAUTEUR D'ENCASTRE-MENT (C)	LARGEUR TOTALE (D)	HAUTEUR DE L'AVANT DU TIROIR (E)
24 po (60,9 cm)	23 1/8 po (58,7 cm)	22 1/4 po (56,5 cm)	9 po (22,9 cm)	23 3/4 po (60,3 cm)	10 1/4 po (26,1 cm)
27 po (68,6 cm)	23 1/8 po (58,7 cm)	25 1/4 po (64,1 cm)	9 po (22,9 cm)	26 3/4 po (67,9 cm)	10 1/4 po (26,1 cm)
30 po (76,2 cm)	23 1/8 po (58,7 cm)	28 1/4 po (71,8 cm)	9 po (22,9 cm)	29 3/4 po (75,6 cm)	10 1/4 po (26,1 cm)

Dimensions d'espacement



TAILLE DU TIROIR-RÉCHAUD	MINIMUM ENTRE LES OUVERTURES (A)	HAUTEUR DE L'OUVERTURE (B)	MINIMUM/ RECOMMANDÉE (C)	LARGEUR DE L'OUVERTURE (D)	LARGEUR MINIMUM DE L'ARMOIRE
24 po (60,9 cm)	2 1/2 po (6,4 cm)	9 1/8 po (23,2 cm)	1 po (2,5 cm)/ 4 1/4 po(10,8 cm)	22 1/2 po (57,1 cm)	24 po (60,9 cm)
27 po (68,6 cm)	2 1/2 po (6,4 cm)	9 1/8 po (23,2 cm)	1 po (2,5 cm)/ 4 1/4 po(10,8 cm)	25 1/2 po (64,8 cm)	27 po (68,6 cm)
30 po (76,2 cm)	2 1/2 po (6,4 cm)	9 1/8 po (23,2 cm)	1 po (2,5 cm)/ 4 1/4 po(10,8 cm)	28 1/2 po (72,4 cm)	30 po (76,2 cm)

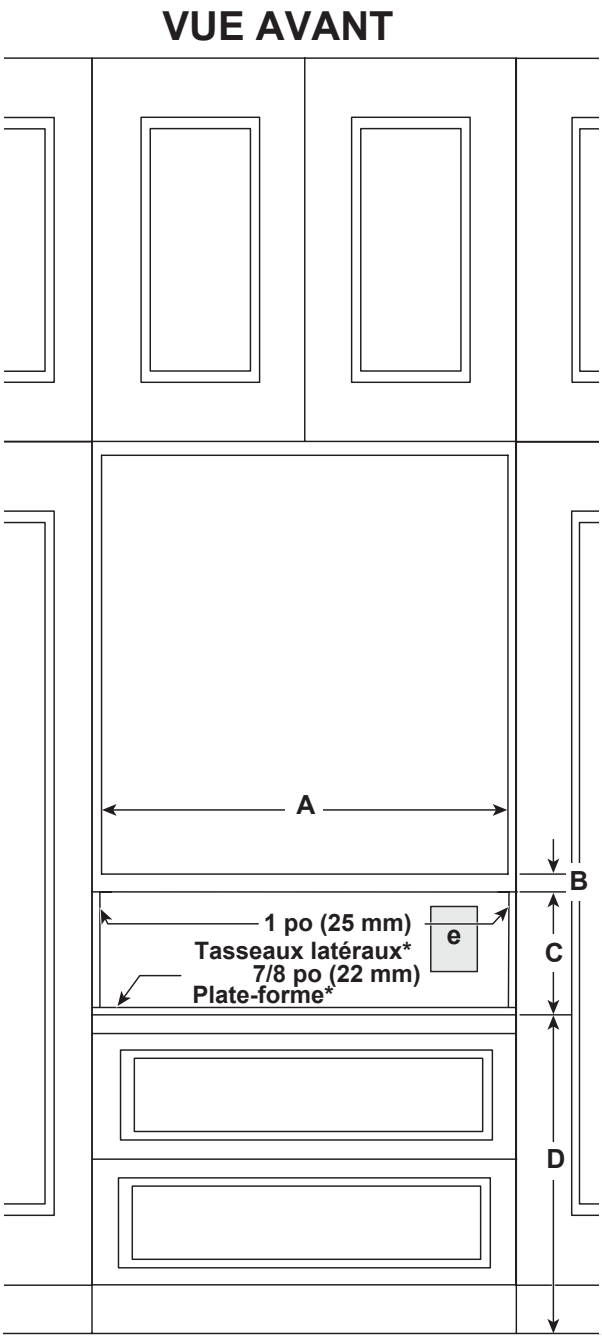
Le tiroir-réchaud peut être installé à l'intérieur en simple ou en double ou sous un four simple. Deux tiroirs-réchauds sous un four simple sont illustrés.

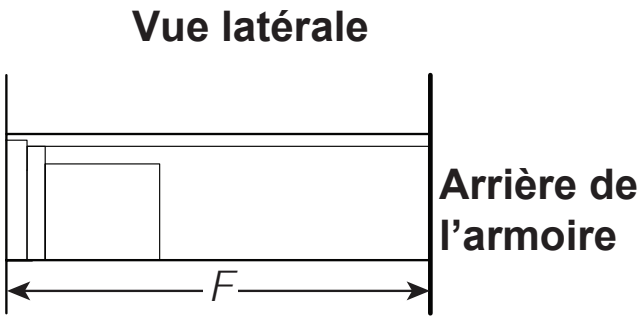
REMARQUE : Il est impossible de régler l'aplomb du tiroir-réchaud après son installation.

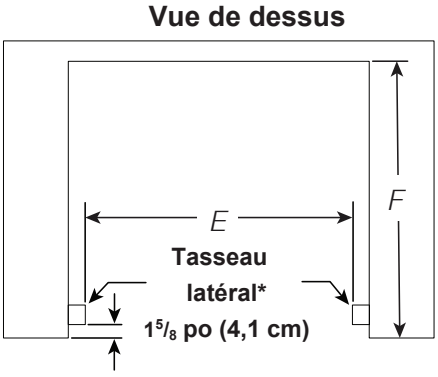
Façade de tiroir en bois sur mesure

Pour l'installation d'un panneau en bois personnalisé assorti aux armoires, nous recommandons de consulter un ébéniste ou un menuisier qualifié. Le dos du panneau de bois doit être scellé pour éviter les dommages causés par l'humidité.

Dimensions d'espacement – Installation en affleurement







		Modèles de 27 po	Modèles de 30 po
A	Largeur de l'ouverture intégrée en affleurement (minimum)	27 1/4 po (69,2 cm)	30 1/4 po (76,8 cm)
B	Hauteur entre les ouvertures (minimum)	2 1/2 po (6,4 cm)	2 1/2 po (6,4 cm)
C	Hauteur de l'ouverture intégrée en affleurement (minimum)	10 3/4 po (27,3 cm)	10 3/4 po (27,3 cm)
D	Distance du bas de l'ouverture jusqu'au sol (recommandée)	8 1/4 po (21 cm)	8 1/4 po (21 cm)
	Distance du fond de l'ouverture au sol (minimum)	5 po (12,7 cm)	5 po (12,7 cm)
E	Largeur de l'ouverture (minimum)	25 1/2 po (64,8 cm)	28 1/2 po (72,4 cm)
F	Profondeur de l'ouverture (minimum)	25 po (63,5 cm)	25 po (63,5 cm)
e	Emplacement recommandé pour la prise de courant		

Exigences pour une installation en affleurement

Une découpe de 25 po (63,5 cm) minimum est requise.

Ces dimensions donneront un dégagement de 1/4 po (6 mm) de chaque côté du tiroir-réchaud.

*Le côté avant des tasseaux et plates-formes sera visible et doit être traité comme une surface de finition.

Spécifications électriques

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou une décharge électrique.

IMPORTANT : Le tiroir-réchaud doit être correctement relié à la terre en conformité avec les codes et règlements locaux en vigueur, ou en l'absence de tels codes, avec le National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien de l'électricité, CSA C22.1.

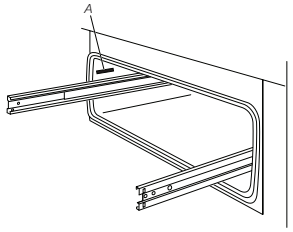
Si on utilise un conducteur distinct de mise à la terre lorsque les codes le permettent, il est recommandé qu'un électricien qualifié vérifie que la mise à la terre est adéquate.

Pour obtenir un exemplaire des normes des codes ci-dessus, contacter :

National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, OH 44131-5575

- L'appareil doit être alimenté par un circuit de 120 V CA à 60 Hz seulement et protégé par fusible de 15 A. On recommande aussi d'utiliser un fusible ou un disjoncteur temporisé. Il est recommandé de raccorder le tiroir-réchaud sur un circuit distinct exclusif à cet appareil.
- La plaque signalétique est située au-dessus du côté gauche de la glissière. Le tiroir-réchaud doit être retiré pour voir la plaque signalétique. Voir l'illustration ci-dessous.



A. Plaque signalétique du numéro de modèle et de série

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Installation du tiroir-réchaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de poids excessif

Il faut au moins deux personnes pour déplacer et installer ou désinstaller l'appareil.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autres blessures.

1. Débrancher la source de courant électrique. À deux personnes ou plus, déplacer doucement le tiroir-réchaud près de son emplacement final. Ôter et jeter les matériaux d'emballage, le ruban adhésif et le film du tiroir-réchaud. Enlever et conserver à part les grilles et autres pièces se trouvant à l'intérieur du tiroir-réchaud.
2. Vérifier que le bouton de commande de température du tiroir-réchaud est réglé à la position OFF (arrêt).
3. Placer le tiroir-réchaud sur une surface robuste de niveau avec l'ouverture de la découpe.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

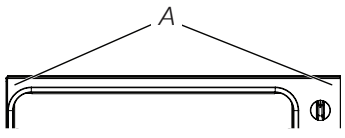
Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou une décharge électrique.

4. Brancher le cordon d'alimentation sur la prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
5. Faire glisser le tiroir-réchaud à moitié au-dessus de l'ouverture de la découpe.
6. Ouvrir le tiroir-réchaud et le pousser légèrement contre le panneau avant et faire glisser le tiroir complètement dans l'armoire jusqu'à ce que les rebords du panneau avant soient en contact avec la face de l'armoire.
7. Utiliser les deux vis de no 8- 18 x 1/2 po fournies pour fixer le cadre du tiroir-réchaud sur l'armoire.



A. Deux vis no 8-18 x 1/2 po

Achever l’installation

1. Vérifier que toutes les pièces sont maintenant installées. S’il y a des pièces supplémentaires, relire les étapes pour savoir quelle étape a été passée.
2. Vérifier la présence de tous les outils.
3. Éliminer/recycler tous les matériaux d’emballage.
4. Pour l’utilisation et le nettoyage du tiroir-réchaud, lire le Guide d’utilisation et d’entretien.
5. Enfoncer et tourner le bouton de commande à HI (élevée), le témoin devrait s’allumer.

Si un tiroir-réchaud ne fonctionne pas, contrôler ce qui suit :

- Le fusible domestique est intact et bien visé ou le disjoncteur n’est pas ouvert.
- Le tiroir-réchaud est branché et la prise de courant est correctement branchée.

Pour obtenir de l’assistance ou une visite de service :

Se reporter à la section « Garantie » du guide d’utilisation et d’entretien.

INSTRUCTIONS D’INSTALLATION DE LA FAÇADE DU TIROIR-RÉCHAUD PERSONNALISÉ

Outils et pièces

Rassembler les outils et pièces nécessaires avant d’entreprendre l’installation. Lire et observer les instructions fournies avec chacun des outils de la liste ci-dessous.

Outils nécessaires

- Tournevis à tête cruciforme
- Perceuse et forets appropriés

Pièces fournies

- Six vis no 8-18 x 1/2 po (6)
- Lentilles de témoins lumineux
- Deux vis à métaux (pour les modèles prêts pour un panneau)
- Deux ancrages de poignée (pour les modèles prêts pour un panneau)

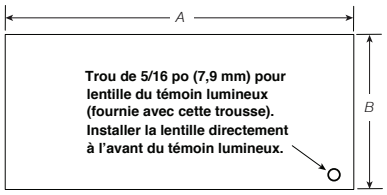
Pièces nécessaires

- Façade du tiroir personnalisé
- Poignée personnalisée (en option)
- Adhésif recommandé pour le plastique sur le bois

Installation d’un panneau de tiroir personnalisé

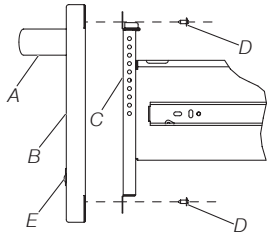
Le tiroir-réchaud est doté d’une interface qui permet d’installer une gamme modeste de tailles de panneaux. La taille réelle du panneau doit être choisie par le client et l’entrepreneur en fonction de l’effet désiré. Il est recommandé de faire appel à un menuisier qualifié pour fabriquer et installer les panneaux du tiroir et poignées personnalisés afin de les assortir aux armoires environnantes.

1. Installer le tiroir-réchaud conformément aux instructions d’installation fournies avec ce dernier.
2. Créer le panneau de tiroir personnalisé. Les dimensions minimales et maximales du panneau du tiroir personnalisé sont indiquées ci-dessous. La taille du panneau du tiroir-réchaud varie en fonction de l’installation. La profondeur du panneau variera afin que le tiroir-réchaud personnalisé soit en affleurement avec les armoires environnantes.



Modèle	A – MAX	B – MAX	A – MIN	B – MIN
24 po (60,9 cm) Tiroir-réchaud	23 3/4 po (60,3 cm)	10 5/16 po (26,2 cm)	23 po (58,4 cm)	9 1/16 po (23,0 cm)
27 po (68,6 cm) Tiroir-réchaud	26 3/4 po (67,9 cm)	10 5/16 po (26,2 cm)	26 po (66,1 cm)	9 1/16 po (23,0 cm)
30 po (76,2 cm) Tiroir-réchaud	29 3/4 po (75,6 cm)	10 5/16 po (26,2 cm)	29 po (73,7 cm)	9 1/16 po (23,0 cm)

3. Si un panneau de tiroir en bois ou en matériau poreux est installé, il est recommandé d’appliquer une finition en polyuréthane en vaporisateur de haute qualité sur la surface intérieure du bois.
4. Pour les lentilles, percer un trou de 5/16 po (7,9 mm) de diamètre dans la face apparente du panneau du tiroir personnalisé. Ce trou permet au voyant « ON » (MARCHE) d’être visible par la façade du tiroir personnalisé. Pour fixer la lentille, utilisez un adhésif spécifié pour l’application plastique-bois.
5. Installer la poignée personnalisée (non fournie) par la façade du tiroir personnalisé.
6. La façade du tiroir personnalisé est fixée au tiroir en acier inoxydable en enfonçant 6 vis dans les trous de dégagement de la façade du tiroir dans le panneau en bois ou autre panneau personnalisé.



A. Poignée en option
B. Panneau de porte personnalisé
C. Avant du tiroir-réchaud
D. Vis no 8-18 x 3/4 po (6)
E. Lentilles

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

Le tiroir-réchaud ne fonctionne pas

- **Un fusible est-il grillé ou un disjoncteur s'est-il déclenché?**

  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou une décharge électrique.

- **Le cordon d'alimentation électrique est-il débranché?**

  Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de film alimentaire en plastique pour couvrir les aliments, car le plastique risque de fondre.
- Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour retirer les aliments.

Le tiroir-réchaud ne glisse pas correctement

- **Le tiroir a-t-il été correctement installé dans les glissières?**

  Voir la section « Entretien du tiroir-réchaud ».
- **Le tiroir a-t-il été surchargé?**

  Le poids à l'intérieur du tiroir ne doit pas excéder 100 lb (45 kg).
- **Le tiroir est-il chargé de façon inégale?**

  Redistribuer les aliments pour équilibrer le poids.

Excès d'humidité sur le tiroir-réchaud

- **Le tiroir a-t-il été préchauffé?**

  Préchauffer le tiroir avant chaque utilisation. Voir la section « Utilisation du tiroir-réchaud ».
- **Le réglage MOIST-DRY (HUMIDE-SEC) est-il correct?**

  Régler le curseur MOIST-DRY (HUMIDE-SEC) à DRY (SEC) pour évacuer l'humidité.

Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- La surface des portions de bœuf ou porc peut devenir très foncée, mais non brûlée. Ceci est normal. L'intérieur restera tendre et juteux. La volaille peut également brunir, particulièrement sur les zones non couvertes de peau.

ASSISTANCE OU DÉPANNAGE

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Pour commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces de rechange spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées selon la même précision que celle utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour savoir où trouver des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné par KitchenAid le plus proche.

Aux É.-U.

Téléphonez sans frais au Centre pour l'eXpérience de la clientèle KitchenAid au :

1 800 422-1230 ou visiter notre site Web au **www.kitchenaid.com/owners.**

Nos conseillers peuvent vous aider avec les points suivants :

- Programmation d'une intervention de dépannage. Les techniciens de service désignés par KitchenAid sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.
- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Références aux détaillants locaux.
- Renseignements sur l'installation.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).

Pour plus d'assistance

Pour obtenir plus d'assistance, écrire à KitchenAid en soumettant tout question ou problème à :

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road

Benton Harbor, MI 49022-2692

Indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Accessoires aux É.-U.

Pour commander des accessoires, contacter le service de l'eXperience à la clientèle KitchenAid en composant le numéro sans frais **1 800 422-1230** et suivre les instructions du menu. Ou visiter notre site Web au **www.kitchenaid.com/owners**. Des appareils portatifs, ustensiles de cuisson et cuisine, gadgets et textiles sont également proposés.

Au Canada

Appelez sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle canadienne de Whirlpool au :

1 800 807-6777 ou visiter notre site Web au **www.kitchenaid.ca/proprietaire**.

Nos conseillers peuvent vous aider avec les points suivants :

- Programmation d'une intervention de dépannage. Les techniciens de service désignés par la gamme d'appareils électroménagers KitchenAid sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.
- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Références aux détaillants locaux.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.

Pour plus d'assistance

Pour obtenir plus d'assistance, écrivez à Whirlpool Canada LP et soumettez toute question ou tout problème à :

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 – 6750 Century Ave.

Mississauga, Ontario L5N 0B7

Indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

SEGURIDAD DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠PELIGRO — **Usted puede morir o sufrir una lesión grave si no sigue de inmediato las instrucciones.**

⚠ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al usar el cajón de calentamiento, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Instalación apropiada – Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra del cajón de calentamiento sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Nunca use el cajón de calentamiento para entibiar o calentar la habitación.
- No deje a los niños solos – No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde el cajón de calentamiento esté en uso. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del cajón de calentamiento.
- Use ropa apropiada. Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando el cajón de calentamiento.
- Servicio del usuario – No repare ni reemplace pieza alguna del cajón de calentamiento a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- Almacenamiento en el cajón de calentamiento – Los materiales inflamables no deben almacenarse en un cajón de calentamiento.
- No use agua en incendios provocados por grasa: el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use solo agarradores de ollas que estén secos. Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que la agarradera toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Deje que salga el aire caliente o el vapor antes de quitar o volver a colocar alimentos.
- No ponga a calentar recipientes de alimentos cerrados: la acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y ocasione lesiones.
- Colocación de las rejillas del cajón de calentamiento – Coloque siempre las rejillas del cajón de calentamiento en el lugar deseado mientras el cajón esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el cajón de calentamiento está caliente, no deje que la agarradera entre en contacto con la resistencia caliente del cajón de calentamiento.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO – Los elementos calefactores podrían estar calientes, aún si están de color oscuro. Las superficies interiores de un cajón de calentamiento se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos de calentamiento o las superficies interiores del cajón de calentamiento hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del cajón de calentamiento pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras –entre estas superficies se encuentran las aberturas de ventilación de los cajones de calentamiento y las superficies cercanas a estas aberturas y las puertas de los cajones.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al usar el cajón de calentamiento, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado, que haya funcionado mal o que se haya dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al lugar de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios de acoplamiento no recomendados por parte del fabricante del cajón de calentamiento puede ocasionar heridas.
- No dé al cajón de calentamiento un uso diferente de aquel para el cual fue diseñado.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no montar sobre un fregadero.
- Este producto está diseñado únicamente para uso dentro del hogar.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

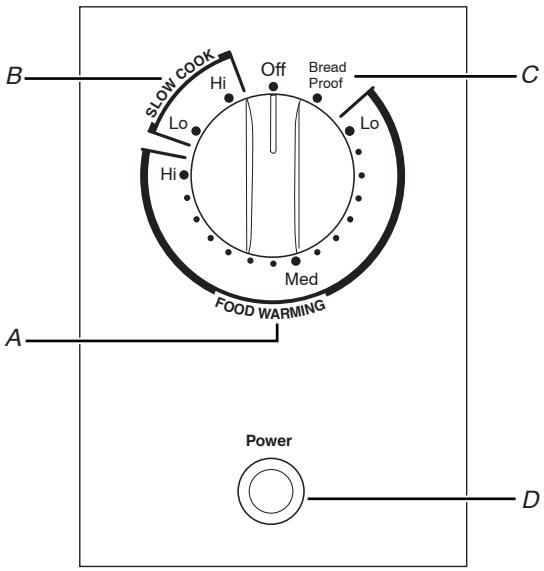
Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

USO DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO

Panel de control



A. Zona de control de temperatura del cajón de calentamiento
B. Zona de control de temperatura de cocción a fuego lento
C. Posición del control para leudar el pan
D. Luz indicadora de alimentación

Perilla de control

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

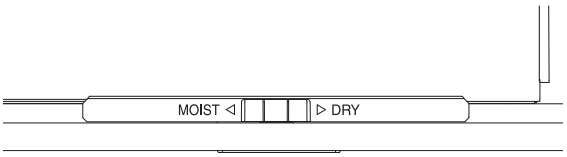
No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Presione y gire la perilla de control para encender el cajón de calentamiento. La luz indicadora de encendido se encenderá y permanecerá encendida cuando esté funcionando el cajón de calentamiento.

Cuando haya terminado, gire la perilla de control hacia OFF (APAGADO) para apagar el cajón de calentamiento. Cuando se apague el cajón de calentamiento, la luz indicadora de encendido se apagará y el cajón comenzará a enfriarse.

La temperatura se controla girando la perilla de control hacia el ajuste deseado. El ajuste de temperatura varía entre Lo (Bajo) y Hi (Alto) en el control del cajón de calentamiento, para conservar los alimentos que se han calentado en las temperaturas seleccionadas.

Control deslizable Moist-Dry (Húmedo - Seco)



El control deslizable Moist-Dry (Húmedo - Seco) le permite abrir o cerrar las ranuras de ventilación de la puerta. El ajuste MOIST (HÚMEDO) mantiene la humedad en el interior, mientras que el ajuste DRY (SECO) permite que se escape el vapor y la humedad del cajón.

NOTA: Puede formarse condensación en las superficies internas. Esto es normal.

Para mantener los alimentos húmedos, deslice el control a MOIST (HÚMEDO), cerrando las rejillas de ventilación. Al cerrar los orificios de ventilación, el cajón quedará sellado y mantendrá los alimentos calientes suaves y húmedos.

Para mantener los alimentos crujientes, deslice el control a DRY (SECO), cerrando las rejillas de ventilación. Al abrir los orificios de ventilación, se libera la humedad del cajón y mantiene los alimentos calientes crujientes y secos. Consulte el cuadro de temperatura del cajón de calentamiento en la sección “Cómo fijar los controles”.

Ajuste de los controles

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

El cajón de calentamiento es ideal para mantener los alimentos cocidos calientes a la temperatura para servirlos. Está diseñado para funcionar correctamente a temperaturas de hasta 32 °F (0 °C). Si se hace funcionar el cajón a temperaturas más frías de 32 °F (0 °C), el desempeño puede verse afectado.

Pueden colocarse diferentes tipos de alimentos a la vez en el cajón de calentamiento.

Al mantener calientes varios tipos de alimentos, use el ajuste para el alimento con la temperatura más alta en el cajón de calentamiento. Coloque los alimentos que requieran la temperatura más alta en la parte inferior del cajón y los que requieran temperatura más baja en la rejilla más alta.

Para obtener óptimos resultados, no mantenga los alimentos en el cajón de calentamiento por más de 1 hora. Para las cantidades pequeñas o alimentos sensibles al calor (como son los huevos), no los mantenga por más de 30 minutos.

La comida deberá estar cocinada y a una temperatura como para ser servida antes de colocarla en el cajón de calentamiento. Cubra los alimentos con una tapa.

Los panes, artículos de repostería y pays de fruta pueden calentarse de la temperatura ambiente en el ajuste HI (Alto). Saque los alimentos de las bolsas de plástico y colóquelos en un recipiente a prueba de horno.

Las fuentes resistentes al horno y los platos principales pueden calentarse mientras se está precalentando el cajón de calentamiento.

NOTA: Para conservar el calor, coloque los utensilios de cocina y la rejilla en el cajón de calentamiento antes del precalentamiento.

Para usar:

1. Oprima y gire la perilla de control hacia el ajuste de temperatura de calentamiento deseado: Lo (Bajo), entre Lo y Med (Medio bajo), Med (Medio), entre Med y Hi (Medio alto), o Hi (Alto).

   NOTA: Para obtener mejores resultados, la carne, los mariscos, las aves y cualquier alimento que contenga carne, mariscos o aves debe fijarse en un ajuste medio o más alto.
2. Seleccione el ajuste MOIST (HÚMEDO) o DRY (SECO).
3. Deje que se precaliente el cajón de calentamiento. Los tiempos mínimos recomendados para el precalentamiento son de 5 minutos para el ajuste Lo (Bajo), 10 minutos para Med (Medio) y 20 minutos para Hi (Alto).
4. Cuando haya terminado, oprima y gire la perilla de control a OFF (APAGADO).

CUADRO DE TEMPERATURAS DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO

Los diferentes alimentos requieren distintos ajustes para mantener la temperatura ideal para servir. Utilice la siguiente tabla como guía.

Puede fijar la temperatura del cajón en cualquier ajuste entre Lo (Bajo) y Hi (Alto). Para obtener mejores resultados, la carne, los mariscos y las aves deberán fijarse en un ajuste medio o más alto. Si lo desea, cubra el alimento para mantener el calor y la humedad.

Cuando mantiene calientes varios tipos diferentes de alimentos, fije el cajón según el alimento que requiera el ajuste más alto de temperatura. Coloque los platos que requieran la temperatura más alta en la parte inferior del cajón y los que requieran temperatura más baja en la rejilla.

ALIMENTOS	AJUSTE
Tocino	Med (Medio) a Hi - DRY (Alto - SECO)
Carne de res, término medio y bien cocido	Med (Medio) a Hi - MOIST (Alto - HÚMEDO)
Pan, rollos duros	Med - DRY (Medio - SECO)
Pan, rollos blandos	Med - MOIST (Medio - HÚMEDO)
Guisados - con la parte superior crujiente Guisados	Med - DRY (Medio - SECO) Med - MOIST (Medio - HÚMEDO)
Pastel de café	Med - MOIST (Medio - HÚMEDO)
Cereal cocido	Med (Medio) a Hi - MOIST (Alto - SECO)
Huevos	Hi - MOIST (Alto - HÚMEDO)
Pescado, mariscos (sin empanizar)	Hi - MOIST (Alto - HÚMEDO)
Pescado, mariscos (empanizado)	Hi - DRY (Alto - SECO)
Alimentos fritos	Hi - DRY (Alto - SECO)
Salsas, salsas de crema	Hi - MOIST (Alto - HÚMEDO)
Jamón	Med Hi - MOIST (Medio alto - HÚMEDO)
Aperitivo/ Entremeses (crujientes)	Hi - DRY (Alto - SECO)
Cordero	Med (Medio) a Hi - MOIST (Alto - SECO)
Panqueques, wafles	Hi - DRY (Alto - SECO)
Pays, una corteza	Med - DRY (Medio - SECO)
Pays, corteza doble	Med (Medio) a Lo - DRY (Bajo - SECO)
Pizza	Hi - DRY (Alto - SECO)
Cerdo	Med (Medio) a Hi - MOIST (Alto - SECO)
Papas, al horno	Med - DRY (Medio - SECO)
Papas, puré	Med (Medio) a Hi - MOIST (Alto - SECO)
Aves	Hi - DRY (Alto - SECO)
Verduras	Med (Medio) a Hi - MOIST (Alto - SECO)

Calentamiento de los utensilios de cocina

Use solamente utensilios de cocina que hayan sido aprobados para usarse en el horno. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio de cocina.

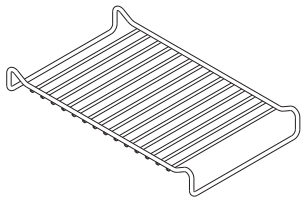
Posición de parrillas y charolas

Posición en la rejilla

Las 2 rejillas que acompañan a su cajón de calentamiento se ajustan de delante hacia atrás o de lado a lado.

NOTA: El cajón de calentamiento debe estar completamente abierto al colocar o retirar rejillas.

Cada parrilla eleva un recipiente apto para el horno 1⅛" (2,86 cm) desde el fondo del cajón.



Mantenga al mínimo el número de veces que se abre el cajón para mantener la temperatura ajustada en el cajón de calentamiento.

Charolas opcionales (accesorio)

El cajón de calentamiento incluye 2 raíles de soporte de charolas diseñados para alojar charolas de distintos tamaños. Los tamaños de charola que pueden usarse son 1/6, 1/9, 1/3, 1/2 y 2/3. Se puede colocar una fuente de tamaño normal a lo ancho del cajón de calentamiento de 27" (68,6 cm) y 30" (76,2 cm).

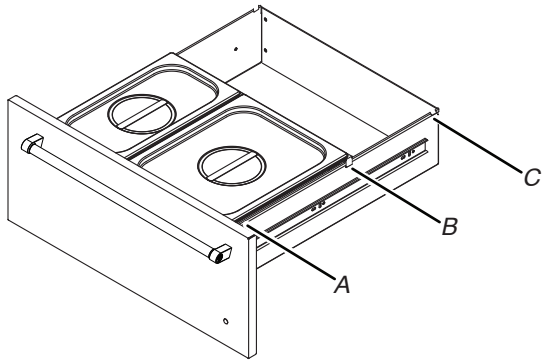
Se pueden comprar charolas de otros tamaños en varios comercios y tiendas de suministros para restaurantes.

Consulte la siguiente tabla para determinar la posición correcta de los raíles de soporte de las charolas para cada uno de los tamaños de charola.

Tamaño de charola	Raíles de soporte de charolas
Lleno*	Posiciones 1 y 3
2/3	Posiciones 1 y 3
1/2	Posiciones 1 y 3
1/3	Posiciones 1 y 3 o 1 y 2
1/6	Posiciones 1 y 2
1/9	Posiciones 1 y 2

*Las charolas de tamaño completo no se pueden utilizar con el cajón de calentamiento de 24" (61 cm).

Cuando utilice charolas para servir, asegúrese de que los raíles de soporte de la charola están correctamente instalados en la muesca de localización antes de insertar las charolas.



A. Muesca de colocación del raíl de soporte para la charola en posición 1
B. Muesca de colocación del raíl de soporte para la charola en posición 2
C. Muesca de colocación del raíl de soporte para la charola en posición 3

Cómo leudar pan

Al leudar el pan, la masa se prepara activando la levadura. Revise a menudo la masa para ver el progreso.

Para leudar:

1. Cubra la masa con papel de cera aceitado ligeramente y coloque los tazones resistentes a altas temperaturas sobre la rejilla.
2. Fije la perilla de control en el ajuste PROOF (LEUDAR).
3. Coloque el orificio de ventilación en el ajuste MOIST (HÚMEDO).
4. Verificar el punto de cocción presionando con 2 dedos $^1/_2$" (1,3 cm) en la masa. Si permanece la hendidura, la masa está lista.

Para un segundo leudado de la masa, repita los pasos 1 al 4.

Función de cocción lenta

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

La función de SLOW COOK (COCCIÓN LENTA) en el cajón de calentamiento cocina los alimentos lentamente a temperatura baja durante un largo período, similar al de la olla de cocimiento lento usada sobre un mostrador.

Cuando el cajón de calentamiento esté instalado en exteriores, la función de SLOW COOK (COCCIÓN LENTA) no deberá usarse si la temperatura es menor de 32 °F (0 °C).

Existen 2 ajustes: Hi (Alto) y Lo (Bajo). Las pautas para los tiempos de cocción son de 4 a 5 horas para Hi (Alto) y 8 a 10 horas para Lo (Bajo). Para las cantidades más pequeñas de alimentos puede necesitarse menos tiempo, mientras que para las cantidades más grandes puede necesitarse más tiempo.

Cuando cocine a fuego lento, utilice charolas para servir o utensilios de cocina aptos para horno.

Descongele por completo los alimentos congelados antes de la cocción lenta.

IMPORTANTE: Dore bien los asados antes de comenzar la cocción lenta.

Para usar:

1. Empuje y gire la perilla de control hacia la zona SLOW COOK (COCCIÓN LENTA) y fije la temperatura deseada. Lo (Bajo) o Hi (Alto). No necesita precalentamiento.
2. Coloque el alimento en el cajón de calentamiento. El alimento deberá colocarse directamente en la parte inferior del cajón. No utilice la rejilla.
3. Cierre el cajón de calentamiento. Cerciórese de que el cajón de calentamiento esté completamente cerrado durante el funcionamiento.
4. Gire la perilla a OFF (APAGADO) cuando haya terminado.

Kits de manijas (accesorios)

Hay disponibles kits de manijas para personalizar la parte frontal del cajón de calentamiento y adaptarla a otros electrodomésticos KitchenAid®. Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” para hacer pedidos.

CUIDADO DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO

Guías del cajón

Las guías del cajón permiten extenderlo completamente para facilitar la limpieza. En caso necesario, el cajón puede extraerse.

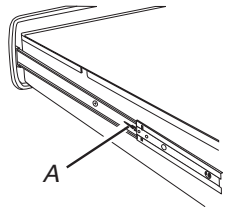
NOTA: La capacidad de carga del cajón es de 100 lbs (45 kg).

Cajón de calentamiento

Retire todos los elementos que haya dentro del cajón de calentamiento y después, espere hasta que la estufa se enfríe por completo antes de intentar retirar el cajón.

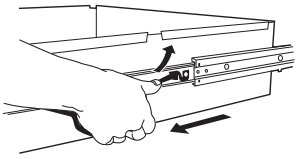
Para desinstalar:

1. Abra el cajón por completo.
2. Localice las lengüetas negras a ambos lados del cajón.



A. Lengüeta

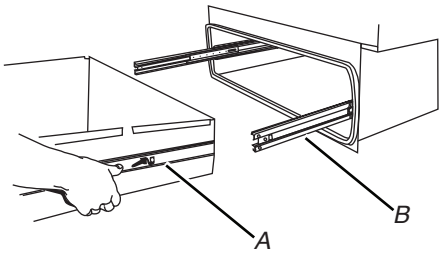
3. Levante la lengüeta del lado derecho del cajón y presione al mismo tiempo la lengüeta del lado izquierdo del cajón. A continuación, tire del cajón hacia fuera otro centímetro para desenganchar el pestillo.



4. Sujete el cajón por los laterales (no por la parte delantera). Tire lentamente hasta el final.

Para colocarla:

1. Alinee los raíles del cajón con las guías de recepción.



A. Raíl del cajón
B. Guía del cajón

2. Empuje el cajón para introducirlo por completo.
3. Abra y cierre el cajón con cuidado para asegurarse de que esté bien encajado sobre las guías.

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles están apagados y de que el cajón de calentamiento y los accesorios del cajón están fríos. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza.

En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, limpiadores abrasivos, crema para pulir la superficie de cocción, estropajos de lana de acero, paños ásperos o toallas de papel. Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

Método de limpieza:

- Limpiador para acero inoxidable affresh®, número de referencia W10355016 (no se incluye):

  Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” para hacer pedidos.
- Detergente líquido o limpiador multiuso:

  Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.
- Vinagre para manchas de agua dura.

PERILLA DE CONTROL

No use productos de limpieza abrasivos, de fibra metálica o para limpiar hornos.

No remoje las perillas.

Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición de apagado.

Método de limpieza:

- Agua y jabón:

  Tire de las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control. Enjuague y seque con un paño suave.

CAJÓN DE CALENTAMIENTO

Método de limpieza:

Limpieza rutinaria

- Toalla de papel y limpiacristales en spray:

  Asegúrese de que el cajón esté frío. Siga las instrucciones del fabricante.
- Agua tibia jabonosa o limpiador multiusos y un estropajo de plástico no abrasivo:

  Lavar, limpiar con agua limpia y secar bien.
- Limpiador affresh® para cocina y electrodomésticos W10355010 (no se incluye):

  Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” para hacer pedidos.

Manchas resistentes y residuos de cocción

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

- Limpiador ligeramente abrasivo o limpiador de acero inoxidable y un paño o esponja húmedos.

  Lavar, limpiar con agua limpia y secar bien. Repita si es necesario.

PARRILLAS

Método de limpieza:

- Almohadilla de lana de acero y agua tibia jabonosa:

  Lave, enjuague y seque por completo.

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

Herramientas y piezas

Reúna las herramientas y las piezas necesarias antes de comenzar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas con cualquiera de las herramientas detalladas aquí.

Herramientas necesarias

- Destornillador Phillips
- Destornillador de cabeza plana
- Cinta métrica
- Nivel
- Taladro
- Sierra perforadora de 1 3/8" (3,5 cm)

Piezas suministradas

- Dos tornillos n.º 8-18 x 1/2"
- Lente (para modelos preparados para panel)
- Dos tornillos para máquina (para modelos listos para panel)
- Dos anclajes de manija (para modelos listos para panel)

Verifique los códigos locales. Compruebe el suministro eléctrico existente. Consulte “Requisitos eléctricos”. Es recomendable que todas las conexiones eléctricas sean hechas por un instalador eléctrico calificado autorizado.

Requisitos de ubicación

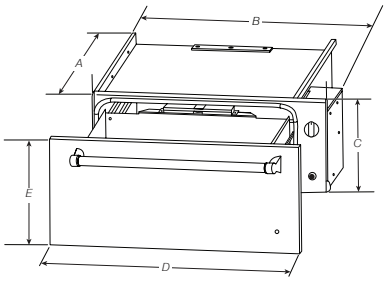
IMPORTANTE: Respete todas las normativas y reglamentos vigentes.

- Deben utilizarse las dimensiones de recorte que se muestran. Las dimensiones indicadas proporcionan un espacio libre mínimo con el cajón de calentamiento.
- El área de instalación empotrada debe estar completamente cerrada alrededor de la parte empotrada del cajón de calentamiento.
- Se requiere un suministro eléctrico con conexión a tierra. Consulte la sección “Requisitos eléctricos”.
- El tomacorriente debe estar situado en la pared trasera, en la parte superior derecha del recorte, o en un gabinete adyacente. El contacto debe estar empotrado. Si el tomacorriente se encuentra en un gabinete adyacente, deberá haberse taladrado un orificio de 1 3/8" (3,5 cm) de diámetro mínimo en la parte posterior del recorte o de la superficie de apoyo para pasar el cable de alimentación hasta el tomacorriente.
- La superficie de apoyo del cajón de calentamiento debe ser maciza, estar nivelada y alineada con la parte inferior del recorte del gabinete.
- Los cajones de calentamiento con paneles de bronce aceitado, cristal negro y cristal blanco están homologados únicamente para uso en interiores.
- La superficie de apoyo debe ser sólida, estar nivelada y enrasada con la parte inferior del recorte del gabinete.
- Profundidad de gabinete de 24" (61,0 cm).

Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que el cajón de calentamiento está nivelado antes de completar la instalación. No hay forma de nivelar el cajón de calentamiento una vez instalado. Si la instalación no está nivelada, la puerta puede deslizarse o no cerrar herméticamente, dejando escapar el calor.

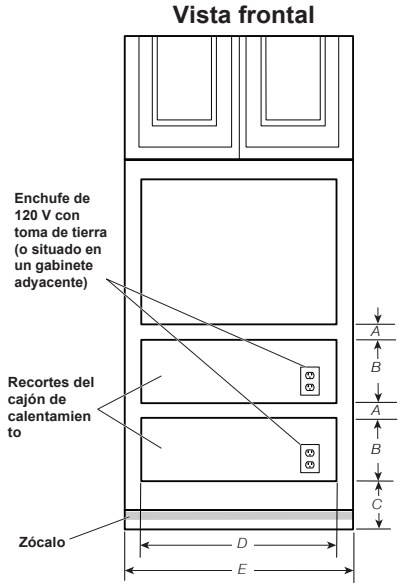
NOTA: Si instala el cajón de calentamiento debajo de otro producto, consulte la documentación de dicho producto para conocer los requisitos de instalación.

Dimensiones del producto



TAMAÑO DEL CAJÓN DE CALENTA-MIENTO	PROFUNDIDAD DEL HORNO (A)	ANCHURA EMPOTRADA (B)	ALTURA EMPOTRADA (C)	ANCHURA TOTAL (D)	ALTURA DEL FRENTE DEL CAJÓN (E)
24" (60,9 cm)	23 1/8" (58,7 cm)	22 1/4" (56,5 cm)	9" (22,9 cm)	23 3/4" (60,3 cm)	10 1/4" (26,1 cm)
27" (68,6 cm)	23 1/8" (58,7 cm)	25 1/4" (64,1 cm)	9" (22,9 cm)	26 3/4" (67,9 cm)	10 1/4" (26,1 cm)
30" (76,2 cm)	23 1/8" (58,7 cm)	28 1/4" (71,8 cm)	9" (22,9 cm)	29 3/4" (75,6 cm)	10 1/4" (26,1 cm)

Dimensiones del espacio libre



TAMAÑO DEL CAJÓN DE CALENTA-MIENTO	MÍNIMO ENTRE RECORTES (A)	ALTURA DE RECORTE (B)	MÍNIMO/ RECOMENDADO (C)	ANCHURA DEL RECORTE (D)	ANCHURA MÍNIMA DEL GABINETE
24" (60,9 cm)	2 1/2" (6,4 cm)	9 1/8" (23,2 cm)	1" (2,5 cm)/ 4 1/4" (10,8 cm)	22 1/2" (57,1 cm)	24" (60,9 cm)
27" (68,6 cm)	2 1/2" (6,4 cm)	9 1/8" (23,2 cm)	1" (2,5 cm)/ 4 1/4" (10,8 cm)	25 1/2" (64,8 cm)	27" (68,6 cm)
30" (76,2 cm)	2 1/2" (6,4 cm)	9 1/8" (23,2 cm)	1" (2,5 cm)/ 4 1/4" (10,8 cm)	28 1/2" (72,4 cm)	30" (76,2 cm)

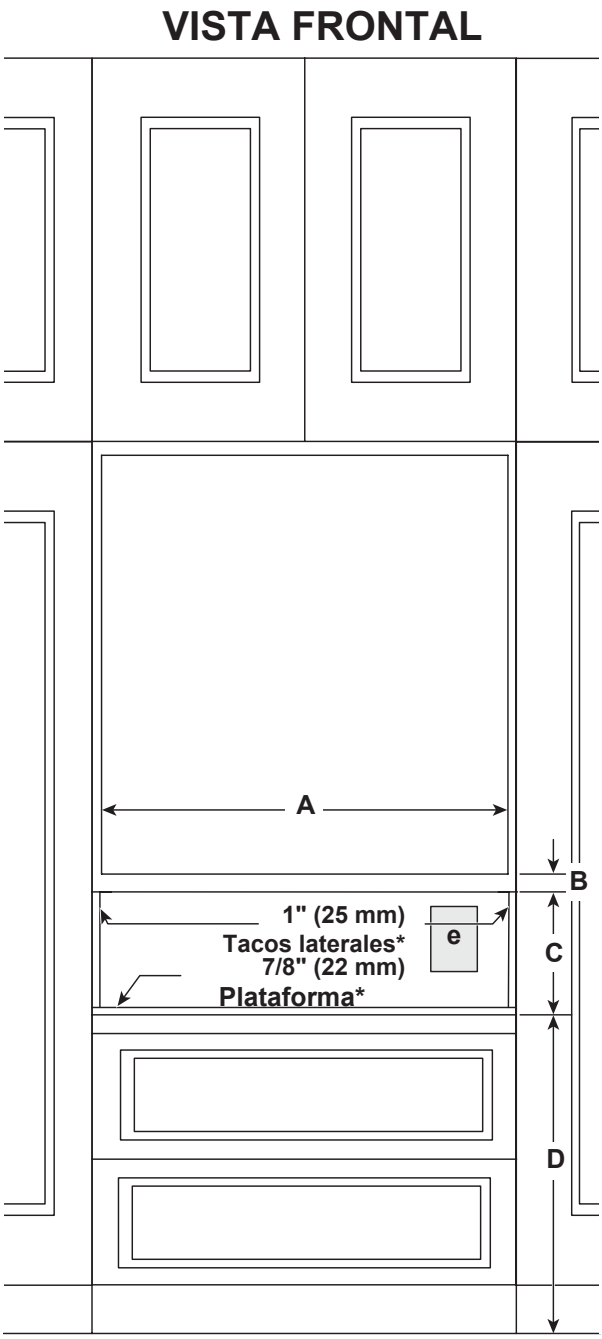
El cajón de calentamiento puede montarse como una instalación interior simple o doble, o instalarse debajo de un horno simple. Se muestran dos cajones de calentamiento bajo un horno individual.

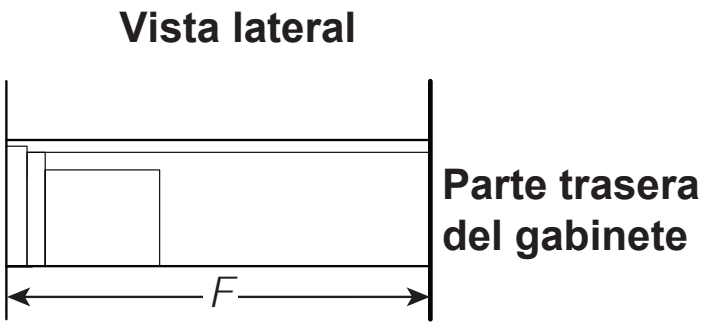
NOTA: El cajón de calentamiento no se puede nivelar después de instalarlo.

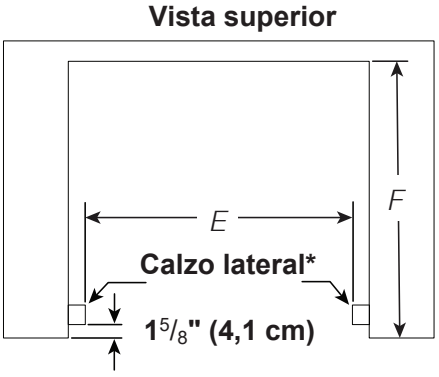
Frente de cajón de madera a medida

Si tiene previsto instalar un panel de madera a medida a juego con sus gabinetes, le recomendamos que consulte a un ebanista o carpintero calificado. La parte posterior del panel de madera debe sellarse para evitar daños por humedad.

Dimensiones libres — Instalación empotrada







		Modelos de 27"	Modelos de 30"
A	Anchura del recorte empotrado (mínimo)	27 1/4" (69,2 cm)	30 1/4" (76,8 cm)
B	Altura entre recortes (mínima)	2 1/2" (6,4 cm)	2 1/2" (6,4 cm)
C	Altura del recorte empotrado (mínima)	10 3/4" (27,3 cm)	10 3/4" (27,3 cm)
D	Parte inferior del recorte al suelo (recomendado)	8 1/4" (21 cm)	8 1/4" (21 cm)
	Parte inferior del recorte al suelo (mínimo)	5" (12,7 cm)	5" (12,7 cm)
E	Ancho de apertura (mínimo)	25 1/2" (64,8 cm)	28 1/2" (72,4 cm)
F	Profundidad del recorte (mínimo)	25" (63,5 cm)	25" (63,5 cm)
e	Ubicación recomendada del tomacorriente		

Requisitos para la instalación empotrada

Se requiere una profundidad de recorte mínima de 25" (63,5 cm).

Estas dimensiones darán como resultado un hueco de 1/4" (6 mm) en todos los lados del cajón de calentamiento.

*La cara frontal de los tacos y las plataformas será visible y debe tratarse como superficie terminada.

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.

No quite el terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No utilice un cable de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, un incendio o un choque eléctrico.

IMPORTANTE: El cajón de calentamiento debe tener una conexión de electricidad a tierra de acuerdo con los códigos y las ordenanzas locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código nacional de electricidad (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70 o el Código canadiense de electricidad (Canadian Electrical Code), CSA C22.1.

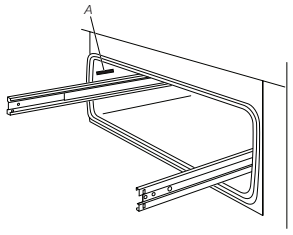
Si los códigos lo permiten y se emplea un cable de conexión a tierra separado, es recomendable que un instalador eléctrico competente determine si la ruta de conexión a tierra es adecuada.

Puede obtener una copia de los códigos antes indicados en:

National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, OH 44131-5575

- Se necesita un circuito eléctrico de 120 V, 60 Hz, CA solamente, protegido con fusible de 15 A. También se recomienda usar un fusible retardador o disyuntor. Se recomienda tener un circuito separado que sirva solo para el cajón de calentamiento.
- La placa de modelo/serie/valores nominales se encuentra encima de la guía receptora del lado izquierdo. Es necesario retirar el cajón de calentamiento para ver la placa de modelo/serie/valores nominales. Consulte la siguiente ilustración.



A. Placa de modelo/serie/valores nominales

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Instalar el cajón de calentamiento

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de exceso de peso

Dos o más personas deben mover e instalar el aparato.

No seguir esta instrucción puede ocasionar lesiones en la espalda o de otro tipo.

1. Apague la fuente de alimentación. Utilizando 2 o más personas, acerque el cajón de calentamiento a su ubicación definitiva. Retire y deseche el material de envío, la cinta adhesiva y la película del cajón de calentamiento. Retire las rejillas y otras piezas del interior del cajón de calentamiento y colóquelas a un lado.
2. Compruebe que la perilla de control de temperatura del cajón de calentamiento está en la posición OFF (APAGADO).
3. Apoye el cajón de calentamiento sobre una superficie resistente a nivel con la abertura del recorte.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.

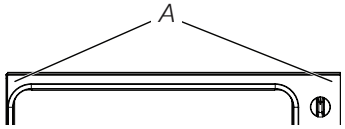
No quite el terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No utilice un cable de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, un incendio o un choque eléctrico.

4. Enchufe el cable de suministro eléctrico en el tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
5. Deslice el cajón de calentamiento hasta la mitad de la abertura del recorte.
6. Abra el cajón de calentamiento y empuje lentamente contra el panel frontal para deslizar el cajón completamente dentro del gabinete hasta que las pestañas del panel frontal se encuentren con la cara del gabinete.
7. Utilice los dos tornillos n.º 8-18 x 1/2" suministrados para fijar el marco del cajón de calentamiento al gabinete.



A. Dos tornillos n.º 8-18 x 1/2"

Completar la instalación

1. Verifique que todas las piezas estén ahora instaladas. Si hay alguna pieza extra, vuelva a revisar todos los pasos para ver cuál se omitió.
2. Verifique que tenga todas las herramientas.
3. Deseche o recicle todo el material de embalaje.
4. Lea el Manual de uso y cuidado para obtener información acerca del uso y la limpieza del cajón de calentamiento.
5. Presione y gire la perilla de control hacia HI (ALTO) y la luz debería iluminarse.

Si el cajón de calentamiento no funciona, revise lo siguiente:

- Que el fusible de la casa esté intacto y ajustado, o que no se haya disparado el disyuntor.
- El cajón de calentamiento está enchufado y el suministro eléctrico está conectado.

Si necesita ayuda o servicio técnico:

Consulte la sección “Garantía” del Manual de uso y cuidado.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DE FRENTES A MEDIDA PARA CAJONES DE CALENTAMIENTO

Herramientas y piezas

Reúna las herramientas y las piezas necesarias antes de comenzar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas con cualquiera de las herramientas detalladas aquí.

Herramientas necesarias

- Destornillador Phillips
- Taladro y brocas adecuadas

Piezas suministradas

- Tornillos n.º 8-18 x 1/2" (6)
- Lente de la luz indicadora
- Dos tornillos para máquina (para modelos listos para panel)
- Dos anclajes de manija (para modelos listos para panel)

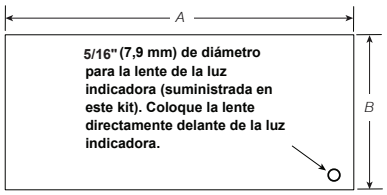
Piezas necesarias

- Frente de cajón a medida
- Manija a medida (opcional)
- Adhesivo recomendado para plástico a madera

Instalar el panel frontal del cajón a medida

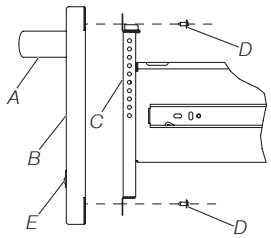
El cajón de calentamiento tiene una interfaz que permitirá una modesta gama de tamaños de paneles. El tamaño real del panel debe ser seleccionado por el cliente y el contratista para adaptarse al efecto deseado. Se recomienda que un carpintero calificado fabrique e instale el frente de cajón a medida y el asa para que hagan juego con los gabinetes circundantes.

1. Instale el cajón de calentamiento siguiendo las instrucciones de instalación suministradas con el cajón de calentamiento.
2. Cree el frente de cajón a medida. A continuación se indican las dimensiones mínimas y máximas para el frente de cajón a medida. El tamaño del frente de cajón a medida para el cajón de calentamiento variará en función de la instalación específica. La profundidad del panel variará para que el cajón de calentamiento a medida quede empotrado con los gabinetes circundantes.



Modelo	A — MÁX.	B — MÁX.	A — MÍN.	B — MÍN.
24" (60,9 cm) Calentamiento más oscuro	23 3/4" (60,3 cm)	10 5/16" (26,2 cm)	23" (58,4 cm)	9 1/16" (23,0 cm)
27" (68,6 cm) Calentamiento más oscuro	26 3/4" (67,9 cm)	10 5/16" (26,2 cm)	26" (66,1 cm)	9 1/16" (23,0 cm)
30" (76,2 cm) Calentamiento más oscuro	29 3/4" (75,6 cm)	10 5/16" (26,2 cm)	29" (73,7 cm)	9 1/16" (23,0 cm)

3. Se recomienda que si se instala un frente de cajón a medida de madera o poroso, se aplique un acabado de poliuretano en spray de alta calidad a la superficie interior de madera.
4. Para la lente, taladre un orificio de 5/16" (7,9 mm) de diámetro a través del lado visible del frente del cajón a medida. Este orificio permitirá que la luz indicadora “ON” (ENCENDIDO) sea visible a través del frente del cajón a medida. Para fijar la lente, utilice un adhesivo especificado para su aplicación de plástico a madera.
5. Instale la manija a medida (no suministrada) en el frente del cajón a medida.
6. El frente del cajón a medida se fija al cajón de acero inoxidable introduciendo 6 tornillos a través de los orificios de paso del frente del cajón en el panel de madera u otro panel a medida.



A. Asa opcional
B. Panel para puerta a la medida
C. Fente del cajón de calentamiento
D. Tornillos n.º 8-18 x 3/4" (6)
E. Lente

LOCALIZACIÓN DE PROBLEMAS

Primero pruebe las soluciones sugeridas aquí para evitar el costo de una llamada innecesaria al servicio técnico.

El cajón de calentamiento no funciona

- **¿Hay un fusible del hogar fundido o se disparó un cortacircuitos?**

  Reemplace el fusible o reposicione el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.

No use un adaptador.

No utilice un cable de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, un incendio o un choque eléctrico.

- **¿Está desenchufado el cable de suministro eléctrico?**

  Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.
- Cubra todos los alimentos con una tapa o con papel de aluminio. Cuando caliente alimentos horneados, deje una abertura pequeña en la tapa para que salga la humedad.
- Para evitar daños en la superficie de cocción, no use envoltorios de plástico para cubrir los alimentos, ya que se pueden derretir.
- Use agarraderas para ollas o guantes para horno para extraer la comida.

El cajón de calentamiento no se desliza correctamente

- **¿Se ha montado correctamente el cajón en las guías?**

  Consulte la sección “Cuidado del cajón de calentamiento”.
- **¿Se ha sobrecargado el cajón?**

  El peso dentro del cajón no debe superar 100 lbs (45 kg).
- **¿La carga del cajón es desigual?**

  Redistribuya los alimentos para equilibrar el peso.

Humedad excesiva en el cajón de calentamiento

- **¿Ha precalentado el cajón?**

  Precalentar el cajón antes de cada uso. Consulte la sección “Uso del cajón de calentamiento”.
- **¿Es correcto el ajuste MOIST-DRY (HÚMEDO-SECO)?**

  Coloque el control deslizable MOIST-DRY (HÚMEDO-SECO) en DRY (SECO) para ventilar la humedad.

Los resultados de la cocción no son los que se esperaba

- La parte de afuera de la carne de res y de cerdo puede ponerse muy oscura, pero no se quemará. Esto es normal. El interior quedará tierno y jugoso. Las aves de corral también se oscurecerán, especialmente en las zonas no cubiertas por piel.

ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO

Si necesita piezas de repuesto

Si necesita pedir piezas de repuesto, recomendamos que use únicamente piezas especificadas de fábrica. Las piezas especificadas de fábrica encajarán correctamente y funcionarán bien ya que están confeccionadas con la misma precisión empleada en la fabricación de todos los electrodomésticos KITCHENAID® nuevos.

Para encontrar piezas especificadas de fábrica en su zona, llámenos o llame al centro de servicio técnico designado por KitchenAid más cercano.

En EE.UU.

Llame al centro para la experiencia del cliente de KitchenAid sin costo alguno al:

1-800-422-1230 o visite nuestro sitio web en **www.kitchenaid.com/owners.**

Nuestros consultores ofrecen ayuda para:

- Programación de servicio. Los técnicos designados por KitchenAid están capacitados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine en cualquier lugar de los Estados Unidos.
- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Referencias a distribuidores locales.
- Información sobre la instalación.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y repuestos.
- Asistencia al cliente especializada (idioma español, deficiencias de audición, visión limitada, etc.).

Para más asistencia

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a KitchenAid con sus preguntas o dudas a:

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road

Benton Harbor, MI 49022-2692

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

Accesorios en EE.UU.

Para ordenar accesorios, llame sin costo al centro para la eXperiencia del cliente de Kitchenaid al **1-800-422-1230** y siga las indicaciones del menú. O bien, visite nuestro sitio web en **www.kitchenaid.com/owners**. También hay electrodomésticos, utensilios para hornear, utensilios de cocina, artefactos y artículos textiles disponibles.

En Canadá

Llame al Customer eXperience Center de Whirlpool Canada LP sin costo al:

1-800-807-6777 o visite nuestro sitio web en **www.kitchenaid.ca/owners**.

Nuestros consultores ofrecen ayuda para:

- Programación de servicio. Los técnicos de servicio designados para electrodomésticos KitchenAid están capacitados para cumplir con la garantía del producto y proveer servicio una vez que la garantía caduque en cualquier lugar de Canadá.
- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Referencias a distribuidores locales.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y repuestos.

Para más asistencia

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Whirlpool Canada LP con sus preguntas o dudas a:

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 - 6750 Century Ave.

Mississauga, Ontario L5N 0B7

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

©2025 All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. Se usa bajo licencia en Canadá.

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES